
Legumina z czerstwego ciasta

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2125 razy.

CZERSTWE CIASTO: kilka kromek

MLEKO: (ciepłe) trochę

KASZA MANNA: 1 łyżka

JAJKA: 1 szt.

CUKIER WANILIOWY:

BUŁKA TARTA:

TŁUSZCZ: do formy

Kromki ciasta skropić ciepłym mlekiem, aby dobrze zwilgotniały. Dodać łyżkę kaszki, kogel-mogel z 1 żółtka i cukru waniliowego, pianę z 1 białka. Wszystko lekko wymieszać i wyłożyć do małej tortownicy lub żaroodpornej miski, wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (180-200°C) i zapiekać przez 20 minut. Podawać na zimno lub na gorąco z sokiem owocowym lub śmietanką wymieszaną z cukrem waniliowym.