
Ciasto które zawsze wychodzi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7924 razy.

1 jajko

1 szklanka cukru

1/2 szklanki oleju

1 szklanka mleka

3 szklanki maki

1 łyżeczka sody oczyszczonej

3 łyżki dzemu

To wszystko należy zmiksować, wylać do natłuszczonej i wysypanej bulka blachy, na gorę wyłożyć owoce i piec ok. 40 min w temp. ok. 250 stopni Aby z tego ciacha uzyskać najprostrzy piernik lub murzynek wystarczy dodać 3 łyżki kakao i trochę przyprawy do pierników lub cynamonu, a po upieczeniu polać masą czekoladową.

Pozdrawiam

From: Barbara Rurowicz <basia@ds2.pg.gda.pl>

Bardzo dobre ciasto, tylko ja robię z cynamonem i wówczas smakuje jak piernik mniem, do tego robię najzwyklejszą na świecie polewę czekoladową i polewam nią ciasto. Naprawdę warto spróbować !

Nadesłał(a): lvetka 2006-06-08 16:06:07