
Ciasto awaryjne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7514 razy.

Czesc, oto "CIASTO AWARYJNE" - pochodzi z przepisu czytelnikow pewnego "kuchennego" magazynu, niestety nie pamietam jakiego. Wyprobowane przeze mnie n! razy i zawsze niezawodne.

Czas: ok 40 minut od przygotowania do podania.

6 lyzek maki

6 lyzek cukru

3 jaja

trzy czwarte kostki margaryny (takiej cwierc kilowej)

2 plaskie lyzeczki proszku do pieczenia

ok.20 dkg dowolnych owocow np.sliwek, jablek, agrestu, wisni(moga byc mrozone).

Margaryne roztopic i ostudzic. Dodac cukier, jaja, proszek do pieczenia, make i dokladnie wymieszac. Dodac owoce. Ciasto wylac na waska forme posmarowana tluszczem i posypana bulka tarta albo maki. Wstawic do nagrzanego piekarnika, piec ok.30 min. w temp.180C a po upieczeniu posypac ciasto cukrem pudrem. Polecam - zawsze wychodzi!

From: "Ewa M." <knowacz@usa.net_NoSpam>

Mi niestety nie wyszło. Okropnie tłuste. Piekło się o wiele dłużej. W jaki sposób dodawać te owoce? pokrojone, w całości, potarte? Ja dodałam potarte jabłka i porażka...

Nadesłat(a):gemmi 2005-12-10 16:12:16

bardzo bobre ciasto robilam z rabarbarem,pychotka...

Nadesłat(a):misia <seba@polanet.pl> 2006-05-13 08:05:33

żeczywiście trzeba piec dłużej ok godziny ale ciasto wychodzi super!!!polecam!!!

Nadesłat(a):zombi1230 <zombi1230@vp.pl> 2006-06-05 00:06:01