
Szybkie ciasto owocowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4231 razy.

To ciasto podaje się na ciepło, samo lub z bitą śmietaną lub z galak lodów waniliowych. (Nie trzeba czekać, aż całkiem wystygnie, tylko trochę)

Naczynie do pieczenia powinno być wielkości tortownicy, ale musi być jednolite, bo inaczej ciasto przeleci. Ja używam kwadratowego, szklanego naczynia do zapiekanek. Ciasto to jest bez jajek.

Składniki

85 gr masła (1/3 kostki chyba)

85 gr cukru (1/3 szklanki chyba)

150 gr maki (trochę mniej, niż szklanka)

1 łyżeczka proszku do pieczenia

160 ml mleka

1-1/2 szklanki owoców plus 1/4 szklanki cukru, wymieszane (jakichkolwiek, najlepiej mieszane, mrożone też można)

Piec nagrzać do 200C. Włożyć masło w naczynie, w którym będziesz piec to ciasto. Wstawić do piekarnika, aż się masło roztopi. W innym naczyniu zmieszać widelcem makę, mleko, proszek do pieczenia, aż będzie połączone, luźne ciasto. Włożyć to ciasto na środek naczynia, na to roztopione masło. Nie mieszać! Na to wysypać owoce na wierzch, równa warstwa. Nie mieszać! Same opadną, a ciasto wyjdzie na wierzch, zrumienione i pyszne. Piec około godziny.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)