
Ciasto z czereśniami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7482 razy.

SKŁADNIKI

* 0,5 kg ciemnych czereśni

* 12,5 dkg cukru

* 2 dkg masła

* 3 jajka

* 6 dkg mąki

* 20 ml mleka

* cukier puder

* sól

* Umyć i wydrylować czereśnie.

* Z mąki, zimnego mleka, jajek i szczypty soli zrobić ciasto naleśnikowe. Odstawić je na godzinę.

* Masłem wysmarować żaroodporne naczynie. Wsypać do niego czereśnie i zalać ciastem.

* Wstawić do gorącego piekarnika na 45 minut.

* Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

* Przystroić świeżymi czereśniami.

probowałam to zrobić i mi nie wyszło..nie wiem może dodałam za dużo owoców bo się nie chciało upiec..

Nadesłał(a):ja 2008-07-09 23:07:52

Czyli co - zakalec czy surowe?

Nadesłał(a):Gosposiek 2008-07-09 23:07:01