

---

# Ciasto z czereśniami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7463 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