
Winogrona w cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3043 razy.

MAKA: 1 1/4 szkl.

MASŁO: 2/5 kostki

CUKIER: 1/2 szkl.

JAJKA: 5 szt.

SÓL: szczypta

MLEKO: 1 szkl.

ŚMIETANA: 4-5 łyżki

AROMAT: 1 op. (migdałowy)

CUKIER PUDER: 1 łyżecz.

WINOGRONA: 1/2 kg.

Czas przygotowania : 20 min.

Czas gotowania : 15 min.

Przepis na 8 osób

Wsypać cukier na ciasto do miski, po czym ubić go z dwoma żółtkami i odrobiną soli. Gdy mieszanina uzyska konsystencję kremu, wrzucić rozdrobnione masło i stopniowo wsypywać mąkę. Dokładnie wymieszać i wyrobić ciasto dłonią. Uformować kulę, przykryć i na 15 min. odłożyć do lodówki.

Ubić 3 jajka z łyżką cukru pudru i aromatem. Dodać mleko i śmietanę, po czym dokładnie wymieszać. Umyć i wysuszyć winogrona. Wylepić ciastem dno i boczne ścianki wysmarowanej masłem formy. Wetknąć w ciasto owoce. Powoli wylać krem na winogrona.

Piec 45 min. w temp 165 stopni na środkowym poziomie pieca.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>