
CIASTO MORELOWE

Dodano: 2006-08-15 16:58:56

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2241 razy.

Składniki:

1 1/2 szklanki mąki krupczatki,

4 jajka,

3/4 szklanki cukru pudru,

1 1/2 kostki masła,

2-3 łyżki soku z cytryny,

2 puszki moreli,

tłuszcz i mąka do blachy

Dekoracja:

1/3 szklanki cukru pudru

1) Morele osaczyć z syropu.

2) Masło (musi być miękkie), cukier, jajka, mąkę i sok z cytryny wymieszać, a następnie miksować przez kilka minut do uzyskania gładkiej masy.

3) Blachę wysmarować tłuszczem, posypać mąką, wylać ciasto, wyrównać wierzch i ułożyć w rzędach morele.

4) Piec około 40 minut w temperaturze 170-175°C.

5) Gorące ciasto posypać cukrem pudrem.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>