
CIASTO Z SYROPEM ROZMARYNOWYM

Dodano: 2007-04-07 15:22:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1839 razy.

CIASTO:

10 dag masła,

1 szklanka cukru,

1 szklanka mąki kukurydzianej,

3/4 szklanki mąki pszennej,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

3/4 łyżeczki soli,

2 jajka,

1 żółtko,

2/3 szklanki mleka,

mąka i masło do formy.

SYROP ROZMARYNOWY: 3/4 szklanki cukru, 3/4 szklanki wody, 1/3 szklanki posiekanego rozmarynu,

1 łyżka soku z cytryny, kilka kropli olejku waniliowego.

Zrób ciasto: rozgrzej piekarnik do 180°C. Utrzyj masło z cukrem, dodaj pozostałe składniki ciasta, wymieszaj mikserem ustawionym na najniższe obroty (3 minuty). Ciastem napełnij natłuszczoną i wysypaną mąką formę, piecz 40 minut na środkowym poziomie piekarnika. W czasie gdy ciasto się piecze, przygotuj syrop rozmarynowy: wszystkie składniki (oprócz wanilii) gotuj w rondelku 10 minut. Zdejmij z ognia, dodaj wanilię, przecedź. Ciasto pozostaw w formie przez 10 minut po upieczeniu, potem wyjmij i posmaruj 1/3 ciepłego syropu. Podawaj z bitą śmietaną i dowolnymi owocami oraz resztą zimnego syropu.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>