Ciasto ucierane z owocami

Składniki

Ciasto

- ok. 600-700 g morelek lub dowolnych owoców
- 200 g masła
- 250 g mąki
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 5 jajek
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 180 g brązowego cukru
- skórka i sok z cytryny
- 1 łyżka extraktu z wanilii
- 4 łyżki kwaśnej śmietany

Forma do pieczenia

Średnica formy 28 cm.

Przygotowanie

Masło ucieramy z cukrem na puszystą masę. Ucierając stopniowo dodajemy żółtka, śmietanę, cukier wanilinowy, extrakt z wanilii, skórkę i sok z cytryny. Mieszamy do połączenia się składników. Białka ubijamy i stopniowo dodajemy do masy. Na końcu dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Całość dokładnie mieszamy i przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia formy. Na wierzchu układamy kawałki owoców. Ciasto pieczemy w rozgrzanym piekarniku w 180 stopniach C przez 50 minut, lub do tzw. suchego patyczka.

Ciasto wyjmujemy z piekarnika i pozostawiamy w formie, dopóki ostygnie. Przed podaniem posypujemy cukrem drobnym cukrem.

From:
https://wiki.madenet.pl/ - **Moje wiki**

Permanent link:
https://wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:ciasto_ucierane_z_owocami

Last update: **2016/07/29 05:56**