

# Szpinakowe

## Składniki

- 450 g szpinaku
- 3 jajka
- 1,3 szklanki cukru
- cukier waniliowy
- 2 szklanki mąki krupczatki
- proszek do pieczenia
- 1,3 szklanki oleju z pestek winogron

## Przygotowanie

Rozmrozić szpinak - 450 g 3 całe jajka zmiksować z 1 1/3 szklanki cukru + cukier waniliowy 2 szklanki mąki krupczatki przesiać z 2 łyżeczkami proszku 1 1/3 szklanki oleju z pestek winogron rozmrożony, odcisnąć szpinak Wszystko ubijamy mikserem

Tortownicę ok. 25 cm wysmarować, posypać bułką tartą, spód wyłożyć papierem do pieczenia. Piec 60 minut w 180°C, ostudzić ściąć 1 cm placka. 1/2 litra śmietany 30% schłodzić (można też schłodzić miskę i ubijaczki) i ubić. Dodać 1 łyżkę cukru waniliowego, wyłożyć na ciasto, pokruszyć odkrojony wierzch, posypać granatem lub borówkami.

From:

<https://wiki.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:

<https://wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:szpinakowe&rev=1447702240>

Last update: **2015/11/16 20:30**

