

Ciasto norweskie



Autor: **Takie_jest_zycie**
Przepisów: **770** Ocena: **6582**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- szklanka cukru
- 4 jajka
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2
- 5 szklanki mąki
- pół szklanki stopionego masła (najlepiej 82 proc. tłuszczu)
- 2/3 szklanki mleka
- 25 dag jeżyn
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka zmiksuj z cukrem na puszystą masę. Wlej mleko oraz ciepłe, ale nie gorące masło. Wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wymieszaj łyżką lub miksuj, aż ciasta dokładnie się połączą.
- 2 Blaszkę (23 x 28 cm) wyłóż papierem do pieczenia lub posmaruj tłuszczem i posyp bułką tartą. Wlej ciasto. Na wierzchu ułóż umyte, osuszone jeżyny. Wstaw blaszkę do gorącego piekarnika. Piecz 35-40 min w temp. 180°C.
- 3 Wyjmij ciasto z piekarnika. Posyp cukrem pudrem. Odstaw, aby ostygło.
- 4 Jeżeli ktoś lubi bardziej słodkie wypieki, może zwiększyć ilość cukru i wsypać 1,5 szklanki. Ciasto doskonale się udaje z innymi sezonowymi owocami, np. malinami, borówkami amerykańskimi, śliwkami. Zamiast białego cukru pudru, możesz posypać cukrem pudrem trzcinowym.

5 Katarzyna Cukier z Domaszna

Źródło: Takie jest życie

Twoje notatki do przepisu: