

Ciasto "FANTA"



Autor: **rumianka**
Przepisów: **3** Ocena: **100**

 > 6 os.  60 min  średnie  dostępne



Składniki:

- mąka, 3 szklanki
- cukier, 2 szklanki
- jajka, 4
- olej, 1 szklanka
- fanta, 1 szklanka
- proszek do pieczenia, 1 paczka (15gr)
- cukier waniliowy, 2 paczki
- sol, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki wsypać do wielkiej miski razem z gazującą fantą i na powolnych obrotach miksować (lub powoli mieszać)
- 2 Gęste, lejące ciasto wylać na kwadratową blachę, piec na 180 stopni 40 do 50 minut, aż ciasto będzie rumiane a z piekarnika będzie ulatniał się cytrynowy zapach. Upieczone wyciągnąć z piekarnika, poczekać aż wystygnie posypać cukrem pudrem, kroić na porcje i gotowe!
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: