

Ciasto steropian :)

Autor: **anetab79**

Przepisów: 1 Ocena: 2



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Kruszonka:
- mąka, 3 szkl.
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki i 1 do masy
- cukier, 0.5 szkl. 0.5 szkl. do masy
- masła lub margaryny, 200 g.
- żółtka, 5 szt.
- Masa:
- jogurty brzoskwiniowe 500g, 2 szt.
- budyń śmietankowy, 1 szt.
- wiórki kokosowe, 200g.
- białka z kruszonki ubić ze szczyptą soli, 5 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Kruszonkę robimy ze składników musi być sypka.
- 2 dzielimy kruszonkę na 2 części.
- 3 Jedną część kruszonki wysypujemy na spód blachy.
- 4 Masę robimy ze składników.
- 5 Wykładamy masę na pierwszą część kruszonki.
- 6 Przykrywamy drugą częścią kruszonki.
- 7 Na masę można dać garść borowika jeżeli są.
- 8 Ciasto włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 160 stopni około 1 godziny.

Twoje notatki do przepisu: