

Ciasto wiewiórka



Autor: **Kitka80**
Przepisów: **124** Ocena: **1575**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 szklanki mąki tortowej
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 szklanki oleju
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 100 g rodzynek
- 100 g migdałów
- 2-3 jabłka (można użyć gruszek)
- 4 jajka

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć w większej misce z cukrem na białą puszystą masę. Do zawartości miski dolać olej. Mąkę wymieszać z proszkiem i sodą, a następnie połączyć z masą jajeczną.
- 2 Z umytych i obranych jabłek usunąć gniazda nasienne. Następnie jabłka pokroić w kostkę, a rodzynki sparzyć na sitku.
- 3 Białka ubić na sztywną pianę i dodać do ciasta. Wymieszać. Migdały wraz z kawałkami jabłek oraz z rodzynkami wrzucić do ciasta i wszystko dokładnie połączyć. Piekarnik nagrzać do temperatury 180 stopni C. Prostokątną formę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wylać na formę i piec około 50 minut. Po upieczeniu przestudzić.

Twoje notatki do przepisu: