

Ciasto z czereśniami



Autor: **Kudlata_ak**
Przepisów: **58** Ocena: **664**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 250 g margaryny (Kasia)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 (500 g) szklanki mąki pszennej do ciast
- 4 jajka
- 1/2 szklanki cukru
- czereśnie (świeże lub mrożone bez pestek)
- tortownica

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw rozpuszczamy margarynę na patelni i studzimy. Świeże czereśnie trzeba dobrze umyć, osuszyć i wydrylować. Mieszamy ze sobą suche składniki (mąkę i proszek do pieczenia). Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym, dodajemy suche składniki i miksujemy wszystko ze sobą. Na końcu dodajemy margarynę i znowu miksujemy wszystko ze sobą na jednolitą masę. Gotową masę wlewamy do tortownicy, układamy czereśnie na masie i delikatnie je dociskamy. Ciasto wkładamy do rozgrzanego piekarnika (175 stopni) na 30 minut. Prosto i smacznie!

Twoje notatki do przepisu: