

Ciasto z dulce de leche



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3727**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 200 g
- masło, 200 g
- jajka, 2 sztuki
- Dulce de leche/ Masa kajmakowa, 150 g
- cukier puder, 120 g
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- soda, 1/4 łyżeczki
- ekstrakt z wanilii, 1 łyżeczka
- SKŁADNIKI NA MASE: Masło, 100g
- SKŁADNIKI NA MASE: Cukier puder, 200 g
- SKŁADNIKI NA MASE: Dulce de leche/ Masa kajmakowa, 75 g
- SKŁADNIKI NA MASE: Ekstrakt z wanilii, 1 łyżeczka
- SKŁADNIKI NA MASE: Czekolada do dekoracji, 5 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia oraz sodą. W innej miseczce ucieramy masło z cukrem pudrem na gładką i puszystą masę. Następnie dodajemy stopniowo dulce de leche i mieszamy do połączenia. Do masy dodajemy jajka, ekstrakt z wanilii i ponownie mieszamy. Gdy masa jest już ładnie połączona dodajemy suche składniki, czyli mąkę z proszkiem, sodą i wszystko mieszamy mikserem. Tortownicę o śr. ok 26 cm smarujemy masłem i oprószamy cukrem sypkim. Ciasto przekładamy do formy i wstawiamy do nagrzanego piekarnika, 190 C na 30-40 min. Jeśli zauważymy, że skórka robi się mocno brązowa należy przykryć folią lub papierem do pieczenia. Ciasto sprawdzamy patyczkiem i jeśli jest suchy wyciągamy z piekarnika. Po ostudzeniu nakładamy na wierzch masę i dekorujemy. Wszystkie składniki na masę przekładamy do garnuszka i ciągle mieszając podgrzewamy do uzyskania gładkiej konsystencji.

Twoje notatki do przepisu: