

# Ciasto ziemniaczane z rodzynkami



Autor: **Twoje Imperium**  
Przepisów: **1332** Ocena: **11268**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 50 dag ziemniaków
- 10 dag masła
- cynamon
- 10 dag miodu
- łyżka rumu
- 10 dag rodzynek
- łyżka mąki
- 3 jajka
- 1/2 szklanki śmietany
- 1 łyżka pestek słonecznika
- cukier puder
- bita śmietana do ozdoby

## Sposób przygotowania:

- 1 Rodzynki namoczyć w letniej wodzie. Ziemniaki ugotować w mundurkach, w lekko osolonej wodzie, ostudzić, obrać, przepuścić przez praskę.
- 2 W misce połączyć ziemniaki z masłem, śmietaną, rumem i przesianą mąką. Dodać miód, cynamon, żółtka, dokładnie wymieszać.
- 3 Do masy włożyć dobrze odsączone rodzynki i pestki słonecznika. Białka ubić na sztywną pianę i wymieszać je z masą.
- 4 Formę wysmarować starannie masłem, włożyć do niej ciasto. Piec 40 minut w temperaturze 180°C.
- 5 Upieczone ciasto posypać cukrem pudrem lub ozdobić bitą śmietaną. Najlepsze w dniu pieczenia!

Źródło: Twoje Imperium

Twoje notatki do przepisu: