

Kantyczka



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2563 Ocena: 19451



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna 2,5 szklanki
- Margaryna 1,5 kostki
- Mak 1 szklanki
- Jajka 8 szt.
- Cukier puder 2 szklanki
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Kakao 2 łyżki
- Aromat pomarańczowy
- Biskopki okrągłe 2 paczki
- Dżem malinowy 1 słoiczek

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie:

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem, dodając po jednym żółtku. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, na koniec połączyć z pianą ubitą z białek. Ciasto podzielić na 3 równe części. Do jednej dodać kakao, do drugiej mak, do trzeciej 2 łyżki mąki i kilka kropel aromatu pomarańczowego. Na blachę wysmarowaną margaryną i posypaną bułką tartą, wyłożyć ciasto makowe, potem biskopki,



2 a na nie po łyżce dżemu,



- 3 następnie ciasto kakaowe, ponownie biszkopty i dżem.



- 4 Na wierzchu ułożyć ciasto białe. Piec w temperaturze 180 stopni około 35 minut. Upieczone ciasto posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: