

Łatwy, smaczny ucieraniec z morelami...



Autor: **danutamagda-slugocka**

Przepisów: **118** Ocena: **1674**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- jajka "L" 6 sztuk
- masło lub margaryna 250 gram
- cukier 1 szklanka
- cukier wanilinowy 1 opakowanie
- mąka tortowa 2 i 3/4 szklanki
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- morele 30 sztuk
- cukier puder 3/4 szklanki
- sok z cytryny - ile potrzeba

Sposób przygotowania:

- 1 można użyć połowy składników na 1 formę, można też upiec w jednej dużej blaszce 25x35 cm - jajka, cukier, cukier wanilinowy, miękką palmę utrzeć mikserem z 4 minuty na dużych obrotach, masa będzie jak "zważona"



- 2 wsypać przesianą mąkę razem z proszkiem i mikserem krótko utrzeć, do połączenia składników, masa ma być gęsta



- 3 2 formy tortownicze niskie silikonowe 22 cm - ciasto przełożyć do form, rozsmarować i powkładać połówki moreli skórką na ciasto



- 4 piec w 200 C około 40-45 minut, do suchego patyczka, upieczone ciasta wystudzić w formach



- 5 cukier puder wymieszać z sokiem z cytryny na pół płynny, połączyć lukrem ciasta po wierzchu i zostawić do zastygnięcia



Twoje notatki do przepisu: