

Małe ciasto z owocami

Autor: **moniek**Przepisów: **1** Ocena: **3**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 3
- cukier, 3/4 szklanki
- margaryna np. Kaśka, 1/2 paczki - roztopić
- Mąka pszenna, 1 szklanka
- mąka ziemniaczana, 3 łyżki
- olej, ja używam słonecznikowego, 3 łyżki
- ocet, 1 łyżka
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- owoce - jabłka, 3-4 sztuki
- zapach śmietankowy, kilka kropli

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ucieramy z cukrem na puszystą masę
- 2 Ciągłe miksując dodajemy roztopioną i przestudzoną margarynę
- 3 Dodajemy sypkie produkty - mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia.
- 4 Nie musimy miksować zbyt długo, wystarczy tyle, żeby składniki się połączyły. Wlewamy zapach śmietankowy.
- 5 Na koniec dodajemy olej i w końcu ocet.
- 6 Ciasto wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.
- 7 Na wierzchu układamy jabłka pokrojone w ósemki i posypujemy porzeczkami.
- 8 Pieczemy w temp. 175 stopni do zrumienienia, czyli ok. 40 min. do godziny.
- 9 Ciasto można zrobić z różnymi owocami - najlepsze jest połączenie jabłek i jakiegoś innego owocu np. śliwek, agrestu, wiśni. Pamiętajcie, że jeśli używacie soczystych owoców dawajcie ich mniej i starajcie się układać je na cieście tak, żeby sok nie wyciekał.

Twoje notatki do przepisu: