

Pszенno - owsiany czekoladowy placek z czereśniami



Autor: **Baladynka**
Przepisów: 53 Ocena: 992

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka mąki owsianej
- 250 g masła lub margaryny
- 5 jajek
- 1 szklanka mleka
- 1 i ½ szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 180 g czekolady gorzkiej
- 3 łyżki kakao
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- Dodatkowo:
- 500 g czereśni lub wiśni bez pestek
- cukier puder do posypania.

Sposób przygotowania:

1 Sposób wykonania:

Margarynę utrzeć z cukrami. Podczas ucierania dodawać stopniowo po jednym jajku. Czekoladę rozpuścić i jeszcze ciepłą dodawać stopniowo do utartej masy cały czas miksując.

Cały czas miksując dodać po kolei zmieszane suche składniki i na koniec mleko. Do ciasta dodać czereśnie lub wiśnie i delikatnie wymieszać łyżką.

Blachę wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Ciasto wypłószyc na blasze i wyrównać.

Całość wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 50 minut w temperaturze 180 stopni C. Przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić ciasto patyczkiem, czy się upiekło.

Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.

Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu:

