

smaczne, łatwe ucierane ciasto z kiwi...



Autor: **danutamagda-slugocka**

Przepisów: **118** Ocena: **1673**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- jajka 4 sztuki
- masło lub margaryna 12,5 dag
- cukier 3/4 szklanki
- mąka tortowa 2 szklanki
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- kiwi 8 sztuk

Sposób przygotowania:

- 1 jajka "L", zimną palmę, cukier utrzeć mikserem z 4 minuty, masa ma być o konsystencji zważonej
- 2 wsypać przesianą mąkę z proszkiem i mikserem zmiksować krótko do połączenia składników na gęste ciasto
- 3 2 foremki 15x15 lub 1 większa np. tortownica 24 - foremki posmarować masłem, w każdej rozsmarować ciasto
- 4 nie mocno dojrzałe kiwi obrać cienko ze skórki, pokroić na grubsze plastry i powkładać gęsto do ciasta
- 5 piec w 200 C około 40 minut, do suchego patyczka

Twoje notatki do przepisu: