

# smietanowe ciasto z owocami



Autor: **BLONDI9999**  
Przepisów: 2 Ocena: 15

 > 6 os.  60 min  średnie  dostępne

## Składniki:

- jajka, 2
- margaryna, 1
- cukier, 1 szklanka
- proszek do pieczenia, 2 tyzeczki
- cukier waniliowy, 2 łyżeczki
- mąka, 15 dużych łyżek
- śmietana 18\*, duża

## Sposób przygotowania:

- 1 Wysmarować blachę tłuszczem. Ja piekę w 40 na 20 cm.
- 2 Przygotować owoce. Mogą to być jabłka, rabarber, jagody, jakie kto ma.
- 3 Rozpuścić i ostudzić kostkę margaryny.
- 4 Jajka wraz z cukrem i ukrem waniliowym ubić, powoli wlewać roztopioną margarynę.
- 5 Następnie dodawać po jednej łyżce mąki, wraz z proszkiem do pieczenia.
- 6 Ciasto będzie bardzo gęste, więc należy dodać śmietanę i wymieszać.
- 7 Połowe ciasta wylać na blachę następnie dodać owoce (im więcej tym lepiej), potem następna warstwa ciasta.
- 8 Wsadzić do uprzednio nagrzanego piekarnika i piec ok 45 min w 180\*

## Twoje notatki do przepisu: