

# Ucierane śmietanowe ciasto z ananasem.



Autor: **babeczka35**  
Przepisów: 121 Ocena: 1093



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto:
- 3 jajka
- 15 dag masła lub margaryny
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- pół szklanki gęstej kwaśnej śmietany 18 %
- 2 szklanki mąki tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Dodatkowo:
- 5 krążków ananasa w syropie

## Sposób przygotowania:

- 1 Masło lub margarynę ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, następnie stopniowo wbijamy po jednym jajku i ucieramy. Dodajemy śmietanę i dokładnie ucieramy. Na koniec wsypujemy mąkę tortowa i proszek do pieczenia i dokładnie ucieramy.
- 2 Tak wykonane ciasto przekładamy do podłużnej blaszki wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach około 7 cm x 30 cm x 8 cm. Następnie na wierzchu ciasta układamy pokrojone ananasy, wcześniej dokładnie odsączone z syropu.
- 3 Ciasto pieczemy około 50 minut w temperaturze 180 stopni do zrumienienia się ciasta. Ciasto sprawdzamy suchym patyczkiem czy jest upieczone. Upieczone studzimy, kroimy i podajemy. Smacznego życzę.
- 4 Ciasto pieczemy około 50 minut w temperaturze 180 stopni do zrumienienia się ciasta. Ciasto sprawdzamy suchym patyczkiem czy jest upieczone. Upieczone studzimy, kroimy i podajemy. Smacznego życzę.

### Moje rady:

Ciasto można pokroić na około 16 porcji.

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.

Foremka o wymiarach około 7 cm x 30 cm x 8 cm.

## Twoje notatki do przepisu: