

Autor: **Ania704**

Przepisów: 17 Ocena: 115



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- CIASTO., 25dag
- margaryna, 12dag
- cukier, 10dag
- jajka, 2
- mleko, 1/2szkl
- cynamon, 1łyżeczka
- kakao, 2łyżki
- soda, 1łyżeczka
- mąka, 25dag
- KREM:
- Margaryna KASIA, 1
- cukier puder, 1szkl
- smietana gęsta, 1szkl

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Margarynę ucieramy z cukrem i jajkami. Stopniowo dodajemy pozostałe składniki, dokładnie ucierając.
- 2 Ciasto wylewamy na wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką blachę. Pieczemy w 160 stopniach około 30 min.
- 3 Krem: Margarynę ucieramy z cukrem pudrem. Powoli dolewamy śmietanę i cały czas ucieramy.
- 4 Przystudzone ciasto kroimy na dwie części, przekładamy kremem, polewamy polewą, a następnie dekorujemy reszta kremu przy rękawa cukierniczego.

Twoje notatki do przepisu: