

Winogronowy maślankowiec



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 935



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- maślanka, 1 szklanka
- jajko, 2 sztuki
- cukier, 1 szklanka
- olej, 0,5 szklanki
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- proszek do pieczenia, 3 łyżeczki
- mąka, 2,5 szklanki
- winogrona, 0,5 kg
- Bułka tarta, 5 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Cukier ubijamy z jajkami. Dodajemy maślanke i olej. Mieszamy Mąkę z proszkiem i cukier waniliowy wsypujemy do masy. Mieszamy. Owoce myjemy, osączamy. Ciasto wylewamy na blachę. Przez sitko posypujemy bułką tartą. Układamy owoce. Pieczemy ok. 45 minut w 180.

Twoje notatki do przepisu: