

Ciasto z owocami

Składniki:

5 jajek

250 g margaryny

230 g cukru (około 1 szklanki)

400 g mąki pszennej (około 2,5 szklanki)

30 g mąki ziemniaczanej (około 2 łyżki)

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 pełne łyżki śmietany 18%



Dodatkowo:

400 g malin lub innych owoców

cukier puder

Wykonanie:

Margarynę roztopiamy i zostawiamy do ostygnięcia. Jajka roztrzepujemy mikserem, aż podwoją objętość. Wtedy dodajemy cukier i ucieramy do momentu, kiedy jajka zmienią kolor. Dodajemy roztopioną margarynę i miksujemy. Następnie po kolei dosypujemy obie mąki i proszek do pieczenia, cały czas miksując. Na koniec dodajemy śmietanę i miksujemy do wymieszania wszystkich składników. Ciasto wylewamy do foremki o wymiarach 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzch wykładamy owoce.

Ciasto wstawiamy do piekarnika, nagrzanego do 180° C na 30 min. Jeśli patyczek będzie suchy tzn., że ciasto jest upieczone. Wyjmujemy z piekarnika.

Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!!!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

