

Ciasto bez piekarnika, szybkie i łatwe

Składniki na ananasa w karmelu:

- 20 g masła
- 1 łyżka cukru
- 8 plastrów ananasa
- marmolada

Składniki na ciasto:

- 150 g mąki pszennej tortowej
- 1 jajko
- 50 g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 50 ml oleju rzepakowego
- 100 ml mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Wykonanie

Ananas w karmelu

Patelnię z dnem o średnicy około 24 cm, stawiamy na gazie. Wrzucamy na nią masło i roztopiamy je. Jak masło się roztopi wsypujemy do niego cukier. Nadal na małym gazie wszystko podgrzewamy i łączymy, aż cukier się z karmelizuje. Wtedy kładziemy do karmelu 8 plastrów odsączonego ananasa i obsmażamy je po 2 minuty, z każdej strony. Zastawiamy do wystudzenia.

Ciasto

Do miski wrzucamy jedno jajko i trzepaczką (albo mikserem) roztrzepujemy je, aż podwoi objętość. Dodajemy cukier i cukier waniliowy, i nadal mieszamy, aż jajka zmienią kolor na jaśniejszy. Dolewamy olej i nadal mieszamy, łącząc składniki. Dolewamy mleko i ponownie mieszając łączymy składniki. Przesiewamy do naszej masy mąkę razem z proszkiem do pieczenia. Dosypujemy szczyptę soli i mieszając łączymy składniki ze sobą. Masa powinna mieć konsystencję gęstej śmietany.

Środki wystudzonych ananasów wypełniamy marmoladą – o ulubionym przez nas smaku (tylko, nie dżemem, który pod wpływem ciepła robi się płynny, a nie o to chodzi). Całość

zalewamy wcześniej przygotowaną masą. Powoli, żeby nie poprzesuwać ananasów. Jeżeli zaistnieje taka potrzeba można masę porozkładać równomiernie. Przykrywamy patelnię pokrywką i smażymy ciasto z tej strony około 10-15 minut. Przed końcem tego czasu wbijamy patyczek w środek i sprawdzamy, czy ciasto się upiekło. Jeżeli tak, to ciasto przekładamy na talerz. Na patelni dajemy kawałek masła i przekładamy na nią nasze ciasto, ananasem do góry. Smażymy z tej strony około 5 minut. Za pomocą talerza wyjmujemy ciasto z patelni i przekładamy na kolejny talerz, ponownie ananasem do góry. I ciasto gotowe.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

