

## agrestowe ciasto ucierane na maślance...



### W MOJEJ KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	5 sztuk
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>cukier wanilinowy</b>	1 opakowanie
<b>mąka tortowa</b>	2 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>masło lub margaryna</b>	15 dag/stopione
<b>maślanka</b>	1 szklanka
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>agrest</b>	50 dag
<b>lukier biały</b>	- w opisie
<b>kolorowa posypka</b>	- ile potrzeba

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 agrest obrać z szypułek, opłukać, dobrze osuszyć i wsypać do formy silikonowej niskiej z kominkiem 26 cm
- KROK 2 jajka, cukier, cukier wanilinowy utrzeć mikserem do białości z 4 minuty, wsypać przesianą mąkę z proszkiem, wlać stopioną i ostudzoną margarynę i wszystko mikserem wyrobić na gładką masę
- KROK 3 ciut więcej niż połowę ciasta wyłożyć na agrest
- KROK 4 do reszty ciasta wsypać kakao, można dodać z 2 łyżki maślanki i wymieszać wszystko

#### KROK 5

ciasto ciemne wyłożyć na ciasto jasne i nożem przemieszać razem z agrestem, piekarnik elektryczny nagrzać na 190 C, grzanie góra/dół, piec ciasto z 55 minut, do suchego patyczka, wystudzone ciasto przełożyć z formy na talerz i posmarować lukrem: z 3/4 szklanki pudru cukru, ciut soku malinowego i cytryny wymieszać na nie za rzadki lukier, posypać posypką - ciasto jest pyszne i szybko się zjada.....SMACZNEGO!!!