

Ciasto tureckie



ANKA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

margaryna	15 dag
cukier kryształ	15 dag
mąka pszenna	15 dag
jajko	4 szt
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

Krem

kwaśne mleko	1 szklanka
cukier kryształ	1 szklanka
margaryna	1 kostka
cukier waniliowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: Margarynę z cukrem utrzeć do białości. Potem wbijać co 5 min 1 jajko i dosypywać po łyżce mąki. Na koniec dodać proszek do pieczenia i kakao. Piec w temp 180stC ok 45min.
2. Krem: Margarynę i cukier utrzeć, kolejno dodawać po łyżce kwaśnego mleka (należy uważać aby się nie ścięło!).
3. Krem wyłożyć na zimne upieczone ciasto. Polać polewą.