

CIASTO Z KISIELI

REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	1/2 kostki
jajko	4 sztuki
cukier	1 szklanka
mąka	2 szklanki
kisiel cytrynowy	3 OPAKOWANIA
proszek do pieczenia	1 opakowanie
mleko	1 szklaka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucierać z cukrem ma puszystą pianę, dodając kolejno po jednym żółtku. Do gotowej masy wsypać kisiel w proszku, dodać kilka kropli olejku cytrynowego i wymieszać. Następnie wsypujemy mąkę, proszek do pieczenia i wlewamy mleko. Ciasto powinno mieć gęstość cukrzęcego się miodu. Na końcu dodać ubita pianę z białek i ostrożnie wymieszać.

Piec w średnio nagrzanym piekarniku około 150 st. przez około 50 minut.

Udekorować owocami i cukrem pudrem