

## wieniec z wiśniami

**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wiśnie bez pestek</b>	500 g
<b>masło</b>	250 g
<b>cukier</b>	250 g
<b>jajko</b>	4
<b>mąka</b>	500 g
<b>proszek do pieczenia</b>	1 opakowanie
<b>mleko</b>	200 ml
<b>czekolada</b>	100 ciemna

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem do białości. Dodać sól i pojedynczo jajka. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i dodawać do masy łyżką na zmianę z mlekiem. Na końcu dodać kawałki czekolady. Formę do wieńców dokładnie nasmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Nałożyć 1/3 ciasta a na ciasto wsypać połowę wiśni przykryć kolejną 1/3 ciasta i znów wiśnie. Na wierzch wylać resztę ciasta i rozsmarować. Piec w 200 stopniach ok. 60 minut.