

Wieniec piwny



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna

piwo jasne

jaja

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI:

- * mąka pszenna - 3 szklanki (szkl. o obj. 250ml),
- * piwo jasne - szklanka,
- * jaja - 4 sztuki,
- * olej - szklanka,
- * cukier - niepełna szklanka,
- * cukier waniliowy - 2 łyżeczki,
- * proszek do pieczenia - 2 łyżeczki,
- * tłuszcz i mąka do formy,
- * forma na wieniec,
- * sok z cytryny - 2 łyżki.
- * cukier puder i cukier waniliowy do posypania.

PRZYGOTOWANIE:

Mikserem ubić jaja z cukrem na puszystą masę. Stopniowo dodawać mąkę, następnie proszek do pieczenia, cukier waniliowy i stopniowo wlewać olej. Dokładnie zmiksować. Na koniec dodać piwo i sok z cytryny, zmiksować. Formę wysmarować tłuszczem i posypać mąką. Wlać ciasto do formy i wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika. Piec 45 minut w 180 stopniach. Po upieczeniu pozostawić ciasto w zamkniętym piekarniku przez 5 minut, po czym wyjąć i odstawić w chłodne miejsce. Gdy ciasto ostygnie wyjąć je ostrożnie z formy i posypać przez sitko cukrem pudrem wymieszonym z odrobiną cukru waniliowego.