

Piasek pustyni



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szklanka
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
margaryna	25 dag
jajko	5 sztuk
sól do smaku	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Tłuszcz o temperaturze pokojowej utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na krem, dodając po jednym całym jajku, a następnie po łyżce przesianej maki z dodatkami. Przełożyć do natłuszczonej i wysypanej tartą bułką formy i wstawić do nagrzanego piekarnika na 45-60 minut. Przed podaniem obficie posypać cukrem pudrem, najlepiej przez sitko.