

Ciasto ŁACIATKA



RENIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

twaróg	1/2 kg
cukier	1/2 szklanki
margaryna	1/2 kostki
budyń śmietankowy	1 op
jaja	2 szt
jaja	2 szt
cukier	1 szklanka
mąka	2,5 szklanki
olej	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier wanilinowy	1 op
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
kakao	2 łyżki
mleko	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na masę serową: Jajka ucieramy z cukrem i margaryną, dodajemy stopniowo twaróg i opakowanie budyniu, miksując na gładką masę.
- KROK 2 Na masę kakaową: Jajka ucieramy z cukrem, cukrem wanilinowym i kakao. Przesianą mąkę wymieszamy z proszkiem do pieczenia i sodą. Dodawać po trochu mąkę, mleko, olej cały czas ubijając na gęstą gładką masę.

- KROK 3 Formę wyłożyć papierem do pieczenia. Wylać najpierw masę kakaową, następnie nakładać masę serową tworząc łąty. Piec ok 1 godziny w temp 160 C. Przed wyciągnięciem sprawdzić patyczkiem czy się upiekło.
- KROK 4 Można podawać z sosem czekoladowym