

Ciasto brzoskwinowe



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 kostka
jaja	5 sztuk
mąka pszenna	2 szklanki
cukier	3/5 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
brzoskwinie	50 dag
cukier puder	do posypania
konfitura wiśniowa	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę rozpuszczamy w rondelku, odstawiamy do wystudzenia. Mąkę pszenną przesiewamy do miski wraz z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną.
- KROK 2 Białka jaj ubijamy na sztywno.
- KROK 3 Pod koniec ubijania dodajemy cukier, następnie dodajemy po jednym żółtku.
- KROK 4 Mieszymy mikserem na najniższych obrotach dodając rozpuszczoną margarynę.
- KROK 5 Następnie dodajemy po łyżce przesianej mąki.
- KROK 6 Ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki.
- KROK 7 Na wierzchu układamy pokrojone w połówki brzoskwinie(z puszki lub świeże, ale obrane).

KROK 8 Ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 40 minut. Dekorujemy konfiturą i cukrem pudrem.