

placek \"Cyganeczka\"



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

6 jaj

1szkl cukru

1,5szkl. maki

1 łyżka proszku

1\\2szkl.maku

2 łyżki kakao

olej 1,5 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

białka ubić z cukrem dodać żółtka potem olej a na samym końcu maki z proszkiem. TAK
PRZYGOTOWANE CIASTO ROZDZIELIC NA CZTERY RÓWNE CZĘŚCI i do pierwszej dodać cały budyn
w proszku zmiększyć, do drugiej dodać kisiel do trzeciej kakao a do ostatniej maki i rozlewać na
blaszkę w takiej kolejności

1 masa z budyniem

2masa z kislem

3 masa z kakaem

4 masa z makiem

Piec ciasto 50-55 minut w 180 stopniach placek jak ostygnie można go przekroić i nałożyć ubitą
śmietanę