

placek skubaniec



EWELINA/BUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 sztuk
kakao	
mąka	60 dkg
cukier	35 dkg
margaryna Kasia	1,5 kostki
proszek do pieczenia	4 łyżeczki
szczypta sody	
agrest	
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

5 dkg cukru do ciasta, reszta cukru do białek, mąkę, żółtka, cukier, proszek i olej razem wymieszać, zrobić kruche ciasto, ciasto podzielić na 3 części, 1 część położyć na blachę, posypać tartą bułką i ułożyć owoce, 2 część zmieszać z kakaem, pokruszyć na owoce, na to ubite białka i na białka 3 część ciasta. Piec 40-50 minut w dobrze nagrzanym piekarniku.
Przed ubijaniem białek wsypać odrobinę soli, cukier sypać powoli do ubitych białek.