

fale dunaju



EWELINA/BUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kostka masła

1 szkl. cukru pudru

6 jaj, 3 łyżeczki kakao, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 3 łyżeczki śmietany

2 szkl. mąki, 0,5 kło owoców mrożonych

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

masło z cukrem i jajami utrzeć do białości , dodać proszek i mąkę, połowę ciasta wlać na blachę, do pozostałej części dodać kakao i śmietanę, wlać na białe ciasto, ułożyć owoce...
Piec ok. 50 minut w temp. 180 stopni...Po wystudzeniu na ciasto położyć krem budyniowy...