senkacz pieczony na rożnie



PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	30 dkg
cukier puder	30 dkg
jaja	12
mąka pszenna	30 dag
mąka ziemniaczna	15 dkg
cukier waniiowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

masło dokładnie utrzeć z cukrem pudrem,dodać kolejno żółtka.wymieszać z mąka pszenną i ziemniaczaną oraz cukrem waniliowym,połączyć z ubitym na sztywno białkami.drewniany drążek polewać cienkimi warstwami ciasta,powoli obracać nad małym ogniem,tak aby powstały ciemne i jasne strony ciasta.sękacz też można upiec w tortownicy wyłożonej pergaminem i piec ok. 5 min w tem.160*c,by się zarumieniło.