

Ciasto zakonnica



BABECZKA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

jajko	4
mąka	1 szklanka
ocet	1 łyżka
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

Polewa:

kakao	3 łyżeczki
cukier	0,5 szklanki
woda	1 szklanki
nalewka wiśniowa	1 kieliszek
margaryna	100 g
śmietany 30%	2
śmietanki fix	3
cukier puder	1 szklanka
kakao do posypania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto: jajka miksujemy z cukrem .Następnie dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia oraz ocet-
wszystko razem mieszamy i pieczemy w 180 stopniach ok:30 min

Polewa: wodę wlewamy do garnka który stoi na ogniu .
dodajemy margarynę , cukier kakao i to razem mieszamy na ogniu potem dodajemy nalewkę
mieszamy na jednolitą masę .
gdy ciasto się już upiecze robimy w nim dziurki widelcem i polewamy polewą .
odstawiamy ciasto aż wystygnie

Krem :
śmietanę mieszamy , potem dodajemy cukier puder i śmietankę fix .
Wykładamy na wierzch ciasta .
Ciasto możemy posypać kakao.
Odstawić do lodówki aż będzie dobrze stężałe .

Smacznego :)