

Piegusek Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1.5 szklanki
mak suchy	1.5 szklanki
cukier	1.5 szklanki
białka jajek	1.5 szklanki
margaryna	3/4 kostki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
rodzynki	10 dkg
sól	szczypta
orzechy włoskie	10 posiekane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę roztopić i ostudzić. Mąkę, mak, cukier i proszek do pieczenia wymieszać w misce. Białka ubić z solą na sztywną pianę. Margarynę wlać do suchych produktów i wymieszać. Dodać 1/3 piany z białek i delikatnie wymieszać. Dodać orzechy, rodzynki i wymieszać. Na koniec dodać resztę piany i jeszcze raz delikatnie wymieszać. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia i wylać ciasto. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 40-50 minut. Smacznego!

Ja przełożyłam ciasto konfiturą wiśniowo-orzechową (przepis w mojej galerii) i posypałam cukrem pudrem.