

Olejniki - łatwe, pyszne ciasto



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
mleko	1 szklanka
cukier	1 szklanka
olej	1 szklanka
jaja	2 sztuki
proszek do pieczenia	1 szt
zapach waniliowy	do smaku
cukier puder	0,3 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
bakalie	
kakao	
orzechy	
owoce	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesiać mąkę z proszkiem do miski. Dodać mleko, cukier, olej, zapach i żółtka. Dobrze wymieszać lub zmiksować.

Białka ubić. Ciasto delikatnie wymieszać z pianą /najpierw dodać dwie łyżki, potem resztę piany/. Formę wysmarowaną masłem lub margaryną obsypać tartą bułką, włożyć ciasto, upiec w gorącym piekarniku po 30 minutach spróbować wykałaczką - jak sucha, gotowe! Posypać cukrem pudrem.

Wersja czekoladowa - odjąć 3, 4 łyżki mąki, a w to miejsce dać tyle samo kakao. Dodać dowolne bakalie lub same orzechy. Pólać po upieczeniu polewą czekoladową.

Do wersji podstawowej można dodać dowolne owoce /jabłka pokrojone w kostkę, wiśnie, czereśnie, itp./
Każda "wariacja" pyszna i łatwa do wykonania.

