

owoce w cieście rumowym - ananasy



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 SZKLANKA
sól	szczypta
cukier puder	2 łyżki
mąka tortowa	8 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
oliwa	2 łyżki
olej do smażenia	ile trzeba
ananas z puszki	1 szt.
brązowy rum	2 kieliszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto: do miksera wlewamy rum, mleko, sol i cukier.gdy składniki sie spienia,przesiewamy make z proszkiem i dodajemy oliwe.wyrabiamy ciasto.odstawiamy na kilka min. owoce maczamy w cieście i smazymy.pycha