

Ciasto które zawsze wychodzi



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 Szklanka
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
masło lub margaryna	25 dag
cukier	1 szklanka
jajko	5
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym. Następnie dodać oba rodzaje mąki oraz proszek do pieczenia. W rondelku rozpuścić tłuszcz i gorący wlać powolutku cały czas mieszając do ciasta. Gładkie ciasto wymieszać ze skórką cytrynową i rodzynkami. Piec ok. 60 minut w temp. 180 stopni.