

ciasto z kisiem



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 Szklanki
mak	3/4 szklanki
masło	25 dag
jajko	6
olej	6 łyżek
cukier	Półtorej szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	2 łyżeczki
kisiel	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem dodać żółtka, olej, proszek do pieczenia i mąkę. Następnie wymieszać delikatnie z pianą z białek. Powstała masę podzielić na połowę. Z jednej połówki odciąć 1/3 ciasta. Do największej porcji dodać mak i dokładnie wymieszać. Drugą średnią wymieszać z kakao najmniejsza zaś połączyć z kisiem. Do formy ułożyć najpierw masę z makiem zrobić wgłębienie dodać masę z kakao zrobić wgłębienie i masę z kisiem. Piec godzinkę w temp. 180 stopni.