

Ciasto aroniowe



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1\2 kg
margaryna	1\2 szt
masło	1\2 szt
cukier	30 dag
aronia	1\2 kg
mleko	100 ml
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
aromat	
jaja	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na małym ogniu roztopiamy masło i margarynę i odstawiamy do ostygnięcia. Oddzielamy białka od żółtek. Do miski przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, dodajemy cukier, mleko, aromat waniliowy, żółtka, ostudzone masło i margarynę i dokładnie mieszamy. W drugiej misce ubijamy białka na sztywną pianę. Przekładamy ją do ciasta i delikatnie mieszamy do momentu otrzymania jednolitej masy. Formę do pieczenia można wysmarować tłuszczem i posypać bułką tarta lub mąką. Na blachę nakładamy ciasto i łyżką wyrównujemy powierzchnię. Następnie gęsto układamy umytą i oczyszczoną aronię. Pieczemy przez ok 45 min w temperaturze ok 180 stopni.