Ciasto z mchu i paproci

data aktualizacji: 2019.03.04 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 szklanka mąki krupczatki
- 1 szklanka mąki tortowej
- 2 łyżki cukru pudru
- 300 ml śmietany 30 %
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 duże jajka
- 250 g cukru
- 1 1/3 szklanki oleju
- 400 g mrożonego szpinaku
- 1 granat

Wykonanie ciasta:

Szpinak należy rozmrozić i odcisnąć w dłoniach z nadmiaru wody. Do miski wbijamy jajka, dodajemy

cukier i wszystko miksujemy na wysokich obrotach do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Nie przerywając miksowania pomału dodajemy olej. Następnie dodajemy przesiane oba rodzaje mąki (krupczatki i tortowej) z proszkiem do pieczenia i całość dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy szpinak i ponownie wszystko delikatnie mieszamy. Gotowe ciasto przekładamy do tortownicy (o wymiarach 25 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto pieczemy w temperaturze 180 st. C przez jedną godzinę lub do tzw. „suchego patyczka".

Wykonanie masy:

Należy ubić śmietanę na sztywno. Pod koniec ubijania dodajemy fixy i cukier puder. Z ciasta odcinamy wierzch i rozdrabniamy odciętą górną część na okruszki. Później na ciasto wykładamy śmietanę, posypujemy obficie okruszkami i delikatnie dociskamy dłonią, żeby nie odpadały. Całość posypujemy pestkami granatu. Zamiast granatu można obsypać ciasto innymi owocami, wedle uznania, na przykład owocami leśnymi, borówkami czy poziomkami.

Przepis na pyszne ciasto użycza Edyta Rudnicka z Wólki Lesiewskiej, która jest przedstawicielką wioski tematycznej „mchu i paproci".

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31152-ciasto-z-mchu-i-paproci