

Ciasto z owocami

data aktualizacji: 2019.03.18 autor: Redakcja



Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 1,5 szklanki cukru
- cukier waniliowy
- 5 jajek
- 25 dag margaryny (1 kostka)
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżka bułki tartej
- 1 kg śliwek węgierek (mrożonych), mogą być inne owoce

Przygotowanie:

Z mąki, cukru (pół szklanki), żółtek, margaryny zagnieść ciasto. Podzielić na 3 części – 1 część włożyć do zamrażarki, pozostałe 2 połączyć i rozwałkować, następnie wyłożyć nim formę, by powstał lekki brzeżek. Ciasto w brytfance posypać bułką tartą i poukładać na nim śliwki (rozmrożone i

odsączone, Ew. inne owoce), zetrzeć na tarce o grubych oczkach połowę schłodzonego ciasta. Pozostałą część włożyć ponownie do zamrażarki.

Z białek i 1 szklanki cukru ubić beżę, położyć ją delikatnie na ciasto. Na wierzch zetrzeć resztę ciasta.

Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec 45 minut.

Propozycja p. Bogusławy Kowalczyk ze Skierniewic

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31361-ciasto-z-owocami>