

Ciasto z owocami

data aktualizacji: 2019.06.07 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 jaja
- 1 ½ szklanki mąki tortowej
- 2-3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 mały cukier waniliowy
- ¾ lub 1 szklanka cukru
- 4 łyżki oliwy
- 4 łyżki wody zimnej przegotowanej
- owoce sezonowe (na przykład truskawki, jabłka, maliny, porzeczki)
- szczypta soli

Przygotowanie:

Wbijamy 4 całe jaja, dodajemy cukier, cukier waniliowy i 4 łyżki wody. Wszystko miksujemy robotem, żeby uzyskać gęstą masę i wyrabiamy przez 10 minut.

Następnie dodajemy 4 łyżki oliwy.

Mieszmamy mąkę tortową, ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Mieszanke powoli dodajemy do wyrabianego ciasta.

Wszystko wylewamy na wcześniej przygotowaną blachę lub prociż (wysmarowany tłuszczem i wyłożony papierem do pieczenia).

Przygotowane owoce (na przykład cząstki jabłek, truskawki czy porzeczki) oprószamy mąką. Owoce układamy na wierzchu ciasta.

Ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni C. przez około 45 minut.

Przepisem na ciasto biszkoptowe z owocami dzieli się Teresa Stępniać z Sierżchów, przedstawicielka tematycznej „wioski pomidorowej”. Jak zapewnia pani Teresa, biszkopt z owocami jest bardzo łatwy i szybki do wykonania oraz zawsze się udaje. Przepis na ciasto ma już kilkadziesiąt lat.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32294-ciasto-z-owocami>