

Ciasto szampańskie

data aktualizacji: 2019.06.17 autor: Redakcja



Składniki:

- 2,5 szklanki mąki
- 4 jaja
- $\frac{3}{4}$ szklanki oliwy
- 25 dkg cukru
- $\frac{3}{4}$ szklanki musującego białego wina
- 2 czubate łyżeczki proszku do pieczenia
- aromat waniliowy

Przygotowanie:

Z żółtek i cukru utrzeć kogel-mogel i nie przerywając ucierania dodawać stopniowo mąkę z proszkiem, oliwę i wino. Na koniec wymieszać z aromatem i ubitą na sztywno pianą z białek. Wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem formy keksowej.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C.

Piec aż wierzch się zarumieni, a boki zaczną odstawać od formy.

Przepisem podzieliła się Henryka Gos, mieszkanka Regnowa, członkini Koła Gospodyń Wiejskich.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32397-ciasto-szampanskie>