

www.SztukaKulinarna.pl

Ciasto ucierane I

ilość porcji **15** czas **1 godzina 10 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	mąka pszenna	
25	dkg	margaryna	
25	dkg	cukier	
3	szt	jajko	
0.5	szklanka	śmietana	
0.5	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	szt	cukier waniliowy	,ukier puder do posypania.

Przepis Margarynę dokładnie utrzeć. Stopniowo dodawać małymi porcjami cukier, mąkę przesianą i wymieszaną z proszkiem do pieczenia, śmietaną i żółtką (po jednym), ciągle ucierając. Na końcu dodać sztywną pianę z białek i delikatnie wymieszać ją z ciastem. Wyłożyć ciasto do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec około 50 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Po upieczeniu ciasto posypać cukrem pudrem lub pocukrować. Składniki

20 dag (1 szklanka) mąki, 25 dag margaryny, 25 dag (1 szklanka) cukru, 3 jaja, 1/2 szklanki śmietany, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy, ukier puder do posypania. bakalie, tłuszcz i tarta bułka do formy.