

## www.SztukaKulinarna.pl

### Ciasto ucierane III

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	mąka pszenna	i
25	dkg	margaryna	
35	dkg	cukier	
1	szklanka	śmietana	
4	szt	jajko	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	szt	cukier waniliowy	lub esencja zapachow
		,tłuszcz i tarta bułka do formy.	

Przepis Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Margarynę starannie utrzeć z cukrem, dodać żółtka, połowę mąki i śmietanę. Całość dokładnie wymieszać. Ubić sztywną pianę z białek i niewielkiej ilości cukru. Ubitą pianę i resztę mąki dokładać do ciasta, delikatnie mieszając gotowe ciasto wylać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec około 45 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować. Składniki

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki, 25 dag margaryny, 35 dag (1 1/2 szklanki) cukru, szklanka śmietany, 4 jaja, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i tarta bułka do formy.