

Ciasto cyrmonowe



Autor: **Mateusz15**
Przepisów: **55** Ocena: **2633**

5-6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- jajka, 4 szt.
- cukier drobny, 250g
- miękkie masło/margaryna, 250g
- Mąka pszenna, 250g
- mielony cynamon, 1,5 łyżki
- proszek do pieczenia, 3 łyżeczki
- cukier wanilinowy, 16g
- +ew. posiekane orzechy włoskie, rodzynki jasne, rodzynki ciemne, po 100g
- +ew. biała czekolada, 100g

Sposób przygotowania:

- 1 METODA TRADYCYJNA: jajka ubić z połową cukru, aż powstanie biała, puszysta masa. W drugim naczyniu utrzyć masło/margarynę z resztą cukru i cukrem wanilinowym. Do masy maślanej dodawać masę jajeczną. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cynamonem. Wmieszać do ciasta. Na końcu dodać oprószone mąką bakalie i wymieszać. Wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem tortownicy o średnicy 26 cm. Piec ponad godzinę w 180 stopniach. Podać roztopioną w kąpeli wodnej (bez dodatków) czekoladą.
- 2 THERMOMIX: Jajka wbić do naczynia miksującego, nałożyć motylek, wsypać połowę cukru i ubić (5 minut/37 stopni/obroty 4.). Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć masło/margarynę, wsypać cukier i cukier wanilinowy. Utrzyć z motylkiem (1 minuta/obroty 4.). Ustawić urządzenie na obroty 4. Przez otwór w pokrywie wlewać masę jajeczną. Zdjąć motylek. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cynamonem. Wsypać do masy maślano-jajecznej i wymieszać (30 sekund/obroty 4.). Dodać oprószone w mące bakalie i wymieszać kopystką. Przełożyć od natłuszczonej tortownicy o średnicy i piec ponad godzinę w 180 stopniach. Podać roztopioną w kąpeli wodnej (bez dodatków) czekoladą.
- 3 [przepis z książeczki "Smakowite Domowe Ciasta"]

Twoje notatki do przepisu: