

# Ciasto z dżemem.



Autor: **babeczka35**  
Przepisów: **168** Ocena: **2363**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Ciasto:
- 2 szklanki mąki tortowej
- 2 jajka
- 4-5 łyżek dżemu z czarnej porzeczki
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka
- pół szklanki oleju
- 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka mielonego cynamonu

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka miksujemy z cukrem na puszystą masę. Wlewamy olej i mleko, dodajemy dżem i chwilę miksujemy. Następnie wsypujemy sypkie składniki i dokładnie miksujemy.



- 2 Ciasto przekładamy do podłużnej foremki wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach około 7 cm x 30 cm x 8 cm.



- 3 Ciasto pieczemy około 45-50 minut do zrumienienia w temperaturze 180 stopni. Sprawdzamy suchym patyczkiem czy jest upieczone. Upieczone studzimy i wyjmujemy z foremki.



- 4 Gotowe ciasto kroimy i podajemy. Według uznania ciasto można oprószyć cukrem pudrem. Smacznego.

Rady:

Zamiast dżemu możemy użyć powidło śliwkowe.

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.

Ciasto można oprószyć cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: