

# Idealny spód do tortu!



Autor: **SlodkiSmakPasji**  
Przepisów: 171 Ocena: 1849

> 6 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 5 jajek
- 220g cukru
- waniliowy ekstrakt
- 220ml oleju, 220ml mleka
- 300g maki, 2 kopiate łyżeczki pr.do pieczenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Srednica tortownicy 23-26 cm

jajka, cukier i cukier waniliowy ubijamy na puszystą, białą masę. Dodajemy olej i mleko i mieszamy dalej.

Dodajemy przesianą mąkę z pr.do pieczenia. Mieszamy krótko, tylko do połączenia składników. Wlewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec w nagrzanym piekarniku 175-180 stopni góra/dół przez ok. 50 min.

- 2 Po upieczeniu zostawic do ostygnięcia. Wyciagnac z formy i odwrócić na góry nogami na blaszce i pozostawic do całkowitego wystygnięcia, wtedy mamy dwie proste powierzchnie: góra i dół.

## Twoje notatki do przepisu: