

Niemieckie ciasto maślane



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **227** Ocena: **3548**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 200 g mąki
- 1 paczuszka proszku do pieczenia 8g
- 180 g cukru
- 1 cukier wanilinowy
- szczypta soli
- 3 jajka
- 200 g słodkiej śmietany
- Polewa:
 - 125 g masła
 - 100 g cukru
 - 5 łyżek mleka
 - 200 g płatków migdałowych

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Jajka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać przesianą mąkę z proszkiem i szczyptę soli. Wymieszać na gładką masę i wlać słodką śmietankę
- 2 Piekarnik nagrzać do 175 stopni. Prostokątną foremkę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozprowadzić równomiernie na formie i wstawić do nagrzanego piekarnika na 10 minut.
- 3 Przygotowanie polewy trwa dosłownie chwilę: masło rozpuścić w rondelku, wlać mleko, dodać cukier, zamieszać, rozpuścić i wsypać płatki migdałowe. Polewę rozprowadzić na podpieczonym cieście i wstawić do piekarnika na dalsze 10-15 minut, aż ciasto upiecze się na złoto. Można podawać z bitą śmietaną. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: