

Proste ciasto z czereśniami



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **472** Ocena: **6997**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 40 dag mąki orkiszowej
- 4 jajka wiejskie (temperatura pokojowa)
- 3/4 szkl. cukru trzcinowego
- 1 cukier waniliowy
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 mały jogurt naturalny (temperatura pokojowa)
- 1/2 szkl. oleju kujawskiego
- 2 szkl. wydrylowanych czereśni

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski z proszkiem do pieczenia. Dodać 1/2 szkl. cukru trzcinowego, cukier waniliowy, cztery żółtka, jogurt i olej kujawski. Wszystko dokładnie wymieszać. Robiłam to zwykłą łyżką. Ciasto przełożyć do foremki 24x24 cm, którą należy wyłożyć papierem do pieczenia. Na wierzchu dość gęsto poukładać czereśnie. Ciasto jest dość zwarte. Czereśnie raczej nie powinny wpaść na dno. Piec w 180 st. C 20 minut. Po tym czasie nałożyć pianę z czterech białek i reszty cukru trzcinowego. Piec jeszcze 20-25 minut. Gdyby piana się przypalała, przykryć papierem do pieczenia albo papierem śniadaniowym.



Twoje notatki do przepisu: