

# Szybkie ciasto na oleju z brzoskwiniami z puszki



Autor: **szefowa-kuchni**  
Przepisów: **475** Ocena: **12146**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto:
- 3/4 szklanki oleju
- 1 szklanka maślanki
- 3 szklanki mąki pszennej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 3 jajka L
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- ...
- Kruszonka:
- 100g masła
- 1 szklanka mąki
- 1/2 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- + brzoskwinie z puszki

## Sposób przygotowania:

- 1 W misce umieszczamy składniki na kruszonkę: masło, mąkę, cukier i cukier waniliowy. Zagniatamy i rozcieramy na grudki.
- 2 Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i sodą. Jajka ubijamy z cukrem na puszystą masę. Stopniowo dodajemy olej, aromat waniliowy, następnie na przemian po trochę mąki i maślanki.
- 3 Ciasto przekładamy na blaszkę o wymiarach 25x30cm wyłożoną papierem do pieczenia. Na ciasto układamy brzoskwinie odsączone z zalewy, posypujemy kruszonką. Pieczemy w temperaturze 170 stopni przez około 1h.

## Twoje notatki do przepisu: