

Ciasto mieszane widelcem

Składniki

Ciasto

- 4 jajka
- szklanka cukru
- 3/4 szklanki śmietany 12%
- 3/4 szklanki oleju
- 3 szklanki mąki
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia

Kruszonka

- łyżka smalcu
- łyżka margaryny
- 3 łyżki cukru
- 5 łyżek mąki

Dodatkowo

- 50-70 dag owoców wg uznania (maliny, jagody, jabłka, śliwki, truskawki)
- tłuszcz do formy

Przygotowanie

Składniki ciasta wkładaj do miski w kolejności podanej powyżej, cały czas mieszając widelcem, aż powstanie jednolite ciasto (ok. 10 min). Ciasto wylej do posmarowanej tłuszczem blaszki, na wierzchu ułóż umyte, oczyszczone z nasion i ewentualnie pokrojone owoce (zamiast owoców można użyć pokruszonego twarogu lub maku z bakaliami).

Przygotuj kruszonkę: zagnieć mąkę i cukier z margaryną i smalcem, skub małe kawałeczki, posyp ciasto z wierzchu.

Wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 185°C, piecz 55 minut.

From:

<https://wiki2.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:

https://wiki2.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:ciasto_mieszane_widelcem

Last update: **2016/07/18 12:08**

