

Szpinakowe

Składniki

- 450 g szpinaku
- 3 jajka
- 1,3 szklanki cukru
- cukier waniliowy
- 2 szklanki mąki krupczatki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,3 szklanki oleju z pestek winogron
- 0,5 litra śmietany 30%
- granat lub borówki

Przygotowanie

Zmiksować jajka z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Dodać olej i szpinak. Tortownicę ok. 25 cm wysmarować, posypać bułką tartą, spód wyłożyć papierem do pieczenia. Piec 60 minut w 180°C, ostudzić i ściąć 1 cm placka. Śmietanę schłodzić (można też schłodzić miskę i ubijaczki) i ubić. Dodać 1 łyżkę cukru waniliowego, wyłożyć na ciasto, pokruszyć odkrojony wierzch, posypać granatem lub borówkami.

From:

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

Permanent link:

<https://wiki2.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:szpinakowe>

Last update: **2015/11/16 19:33**

