

Ciasto Piegus

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo smaczne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna - 1 kostka(i)
- mąka - 2 szkl.
- suchy mak - 1 szkl.
- jaja - 4 szt.
- grysik - 1,5 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- mleko - 1/2 szkl.
- zapach waniliowy - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Tłuszcz z mlekiem, cukrem, suchym makiem zagotować w naczyniu - ostudzić. Do reszty dać żółtka i mąkę z proszkiem, na końcu ubitą pianę i zapach waniliowy. Upiec. Można poleać polewą czekoladową.

