

Ciasto brzoskwiowe

Przepis dodany przez użytkownika trini6



ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 5 szt.
- cukier puder - 15 dag
- mąka - 20 dag
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- brzoskwinie - 1 puszka(i)
- sól -

Etapy przyrządzenia:

1. Mąkę pszenną wymieszać z ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, jajka rozbić, oddzielić żółtka od białek

2.



Białka z solą ubić na sztywną pianę

3. Ciągłe ubijając dodać cukier puder, a następnie żółtka, na koniec dodać mąkę z proszkiem, delikatnie wymieszać

4. Brzoskwinie osączyć z zalewy, ciasto wylać na natłuszczoną blachę, ułożyć połówki brzoskwiń otworami po pestce do dołu, piec ok 30 min w temp 190 C