

Ciasto z czereśniami

Przepis dodany przez użytkownika ds



Pyszne, puszyste ciasto z czereśniami.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Czereśnie - 30-40 dag
- Jajka - 6 szt.
- Oliwa - 6 łyżka(i)
- Mąka pszenna - 1,5 szkl.
- Cukier - 1 szkl.
- Sól - szczypta
- Skórka otarta z cytryny -
- Kokos - 1

Etapy przyrządzania:

1. Czereśnie umyć, wydrylować i pozostawić na sitku.
2. Mikserem ubić jajka z cukrem na puszystą, kremową masę. Powoli wsypywać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia mieszając widelcem. Dodać skórkę z cytryny i sól. Na koniec wlewamy oliwę i delikatnie mieszamy aż składniki połączą się. Nastawiamy piekarnik na 180 stopni. Do przygotowanej wcześniej formy (wyłożonej papierem lub wysypanej bułką tartą) 24x28 wlewamy ciasto, wierzch obsypujemy kokosem i układamy czereśnie. Wkładamy do piekarnika i pieczemy ok. godziny.

Jak podawać?

Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Uwagi:

Ilość cukru można zmniejszyć w zależności od tego czy ktoś lubi słodkie, czy bardzo słodkie ciasta;)

Niestety czereśnie podczas pieczenia tracą swój piękny kolor.

Przepis p. Ewy Wachowicz