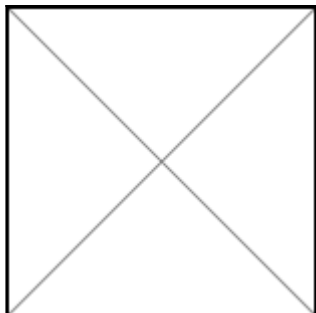




Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Szybki placek z owocami

Rzekł bym ekspresowy

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- jajka, 4 szt.
- mąka , 5 dag
- mąka ziemniaczana, 25 g
- cukier puder, 45 g
- owoce, 0.5 kg
- cukier waniliowy, 1 szt.
- sok z cytryny, 1 szt.
- skórka cytrynowa, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Oddzielić żółtka od białek, z białek ubić pianę tak sztywną, aby można ją było krajać nożem. Pod koniec ubijania dodać cukier i cukier waniliowy. Do piany dodać żółtka i wymieszać. Mąkę (pszenną i ziemniaczaną) zmieszaną z proszkiem do pieczenia, startą skórką i sokiem z cytryny, dodawać do piany po 1 łyżce (ciągle mieszając). Ciasto wlać do wąskiej formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Posypać owocami całymi lub rozdrobnionymi. Wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 45 min. Uwaga: Piekarnika nie otwierać przez 20 min.

