

## Ciasto z owocami



**Kuchnia:** polska

**Czas przygotowania:** 45 do 60min.

**Danie dla:** 5 osób

**Stopień trudności:** 5/10/10

### Składniki:

- mąka - 3 szkl.
- cukier - 1,5 szkl.
- olej - 16 łyżek
- woda - 8 łyżek
- jajko - 4 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- owoce - do 1 kg

### Opis przygotowania:

Jajka zmiksować z cukrem na gładką masę. Do tego dosypywać po trochu mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia i miksować, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Następnie wciąż miksując dolewać wodę i na końcu olej. Foremkę wyłożyć papierem do pieczenia i wlać ciasto. Na wierzchu rozsypać owoce (połówki śliwek bez pestek, pokrojone na ósemki jabłka lub całe maliny). Ciasto piec około 40 minut w temperaturze 180 stopni C. Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**