

Ciasto Violi z Wisieńkami

Przepis dodany przez użytkownika viola88viola

Moja specjalność;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna - 1 kostka(i)
- cukier - 0,5 szkl.
- mąka - 3/4 szkl.
- proszek do pieczenia - 2,5 łyżeczka(i)
- jajka - 4 szt.
- świeże wisnie - 25 dag
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Masło stopić i ostudzić. Dodać cukier, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, jajka i szczyptę soli. Wszystko razem wymieszać i utrzeć na gładką masę. Dodać wydrylowane wiśnie i delikatnie wymieszać.

Ciasto wlać do wyłożonej papierem do pieczenia formy i piec około 50 minut w temperaturze 175 stopni C (na złoty kolor).

Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem

