

Ciasto herbaciane z bakaliami

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Znakomite do herbatki :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mocny napar z herbaty - 2 szkl.
- suszone owoce (rodzynki, daktyle, morele, śliwki) - 40 dag
- orzechy włoskie - 0,5 szkl.
- mąka pszenna - 25 dag
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- cynamon (lub inny aromat) - 2 szczypta(y)
- brązowy cukier - 20 dag
- jajko - 1 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Rozdrobnione owoce i orzechy zalać herbatą, odstawić do lodówki na noc. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, cukier, aromat i jajko. Dodać owoce, namoczone orzechy i herbatę. Wymieszać to bardzo dokładnie. Formę do pieczenia nasmarować masłem, oprószyć mąką i wlać do niej ciasto. Piec w piekarniku nagrzanym do temp. 150 stopni C przez 45 minut.