

Sękacz pieczony na rożnie

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 2 niepełne szkl.
- cukier puder - 1,75 szkl.
- masło - 300 g
- mąka ziemniaczana - 150 g
- jajka - 12 szt.
- cukier waniliowy - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Oddzielamy białka od żółtek. Masło dokładnie ucieramy z cukrem pudrem, dodajemy kolejno żółtka. Mieszymy z mąką pszenną oraz ziemniaczaną jak również cukrem wanilinowym. Łączymy z ubitymi na sztywno białkami. Drewniany drążek polewamy cienką warstwą ciasta. Powoli obracamy nad małym ogniem, tak by powstały ciemne i jasne warstwy ciasta sękacz. Pozostałe ciasto polewamy cienkimi warstwami i pieczemy w ten sam sposób.

