

Ciasto z ananasek :)

Przepis dodany przez użytkownika ania00076

\$ zoltka,3 szkl.maki,1 kostka margaryny,2 łyżeczki proszku do pieczenia-wszystko wymieszać na gładką masę(mozna dodać 1 łyżeczkę kwasnej śmietany jeśli ciasto jest bardzo suche).Połowe tego ciasta wyłożyć na blachę,posypać lekko bułką tarta na gorę wyłożyć małe kostki ananasa,następnie na ananas wyłożyć pianę z : 4 białek,3/4 szkl.cukru,1 budyn waniliowy.Droga połowe ciasta zetrzeć na tarce o grubych oczkach na samą gorę i piec ok 40 min.w 180 stopn.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 25 PLN

Potrzebne składniki:

- jajka - 4 szt.
- maki - 3 szkl.
- margaryna - 1 kostka(i)
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- cukier - 220 g
- ananas - 2 puszka(i)
- śmietana - 1 łyżka(i)
- budyn waniliowy - 1 op.

Przydatne akcesoria:

mikser,miski,blacha....

Etapy przyrządzania:

1. :)

Jak podawać?

Pokroić w niewielkie ostki,posypać cukrem pudrem,podawać na talerzyku do kawy :)

Uwagi:

Piec w piekarniku nie mniej niż 40 min,ponieważ ciasto może być w środku niedopieczone!