

Metrowiec

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Smaczne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 3 szkl.
- woda - 16 łyżka(i)
- olej - 16 łyżka(i)
- cukier puder - 2 szkl.
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczka(i)
- jajka - 8 szt.
- zapach rumowy -

Etapy przyrządzania:

1. Cukier utrzeć z żółtkami, dodać olej i wodę, stopniowo ucierać. Dodać mąkę i proszek do pieczenia i dalej ucierać. Ciasto podzielić na dwie części- do jednego dodać kakao. Na końcu pianę do obu ciast. Piec na dwóch wąskich blaszkach. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku ok. 200 jedną godzinę.
Gdy ciasto ostygnie kroić kromki jak najcieńsze i przekładać masą- na przemian-raz jasne ciasto raz ciemne.

