

Wilgotne i proste ciasto z porzeczkami

Pyszne ciasto z porzeczkami do zrobienia dla każdego laika, na niedzielę, na deser, na dzień kiedy ochota na coś słodkiego. Za samymi porzeczkami czerwonymi jakoś nie przepadam, ale w cieście to już inna bajka! Robią robotę!

Pyszne i proste ciasto z porzeczkami



Składniki:

- 6 jajek
- szklanka cukru _ 2 łyżki cukru waniliowego
- 1,5 szklanki oleju
- 2 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 500 g porzeczki czerwonej + 2 łyżki cukru + 2 łyżki mąki pszennej

Jak zrobić ciasto z porzeczkami?

Jajka z cukrem i cukrem waniliowym zmiksować aż masa zwiększy objętość i stanie się jasna. Ciągłe miksując wlewać stróżką olej. Przesiać mąkę pszenną i ziemniaczaną z proszkiem do pieczenia. Stopniowo je wsypywać do masy miksując na niskich obrotach.

Obrane z gałązek i umyte porzeczki wymieszać z cukrem i mąką.

Błachę 25×35 cm wyłożyć papierem do pieczenia i wylać na nią połowę ciasta. Wyłożyć połowę porzeczek, a następnie przykryć drugą częścią ciasta. Wierzch wyłożyć pozostałymi porzeczkami.

Piec w temp. 180 st.C. przez 45 minut.

Zobacz też:

- [proste muffinki z porzeczkami](#)
- [kompot z porzeczek](#)
- [drożdżowe bułeczki z porzeczkami i malinami](#)
- [ciasto z bezą i porzeczkami.](#)