

„Na wiosennej łące”



Przepis

Składniki:

- 400 g mąki pszennej
- 100 g mąki ziemniaczanej
- ½ opakowania proszku do pieczenia
- cukier waniliowy
- 250 g masła
- 250 g cukru
- 4 jajka
- 100 ml mleka
- sól
- kakao
- cukier puder

Wykonanie:

Jajka utrzeć z cukrem oraz cukrem waniliowym. Do utartych jajek dodać miękkie masło i utrzeć na puszystą masę. Wymieszać mąkę pszenną z mąką ziemniaczaną, solą i proszkiem do pieczenia, dodać do masy, wlać mleko i wszystko razem wymieszać mikserem.

Do 1/3 masy dodać łyżkę kakao i dokładnie wymieszać. Ciasto nakładać do posmarowanej tłuszczem i posypanej mąką formy na przemian: raz jasne, raz ciemne. Delikatnie zamieszać w kilku miejscach widelcem. Piec w temperaturze 180 stopni C. przez 50 - 60 minut. Wystudzone ciasto posypać cukrem pudrem lub ozdobić.

Lukier:

Jedna szklanka cukru pudru, jedno białko jajka, zielony barwnik. Wszystko wymieszać mikserem.



Zaczynamy od ubijania jajek z
cukrem.





Teraz dodajemy masło.





Jeszcze tylko kakao....





Przelewamy do formy i
wstawiamy do piekarnika.





A teraz ozdabiamy...





GOTOWE!

