

Placek z kwaśną śmietaną i bakaliami

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Smaczne ciasto do popołudniowej kawy.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 2 szkl.
- Jajka - 3 szt.
- Cukier - 1 szkl.
- Śmietana kwaśna - 1 szkl.
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- Masło - 1 łyżka(i)
- Bakalie - 1 szkl.

Przydatne akcesoria:

Naczynie do ubijania, mikser, łopatka lub łyżka, blacha do pieczenia

Etapy przyrządzania:

1. Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy cukier i ucieramy do 10 minut na wysokich obrotach. Dodajemy łyżkę masła i śmietanę, wciąż ubijając mikserem. Przesianą wcześniej mąkę z proszkiem do pieczenia wolno wsypujemy do masy jajecznej, delikatnie mieszając łopatką. Na końcu dodajemy ulubione bakalie, które można wcześniej obtoczyć w mące dzięki czemu zmniejszymy ryzyko opadania bakalii w cieście.
Gotowe ciasto wylewamy na blachę średniej wielkości wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy do 40 min. w 280 stopniach.

Jak podawać?

Wierzch ciasta możemy poleć roztopioną czekoladą, lub posypać cukrem pudrem.