



CIASTO Z CZEREŚNIAMI



SKŁADNIKI

- 1/2 kg czereśni
- 6 jajek
- 1 i 1/2 szklanki cukru
- 3 szklanki mąki
- 1/2 szklanki oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- masło Polskie Mlekovita i bułka tarta do formy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Czereśnie umyć, wydrylować. Utrzeć jajka z cukrem na puszysty kogel-mogel. Dalej mieszając, stopniowo dodawać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i olej.
- Dwie okrągłe foremki posmarować masłem i wysypać bułką tartą. Wlać ciasto, wyrównać, na wierzchu ułożyć czereśnie. Piec 45 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 160 st.