



Ciasto korzenne

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 22 Grudnia 2013r. o 17:43

Tagi: [ciasta](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#), [dania jarskie](#), [kuchnia regionalna](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Bieszczady](#)

Rodzaj mięsa: [inne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka tortowa	2	szklanka	dodatki
cukier brązowy	0,5	szklanka	dodatki
napar z kawy	0,5	szklanka	alkohole i napoje
jajo kurze	2	szt.	nabiał
miód lipowy	6	łyżka	dodatki
cynamon mielony	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
kardamon	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
ziele angielskie mielone	1/3	łyżeczka	przyprawy i zioła
imbir mielony	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
gałka muskatołowa mielona	1	szczypta	przyprawy i zioła
rum	1/3	szklanka	alkohole i napoje
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
soda oczyszczona	0,5	łyżeczka	dodatki
mleko	5	łyżeczka	nabiał
olej z pestek winogron	4	łyżeczka	płyny i sosy

Opis

Suche składniki mieszamy razem w misce. Płynne razem z jajkami miksujemy na jednolitą masę. Łączymy z mąką i przyprawami. Przelewamy do natłuszczonej foremki i pieczemy w 180 stopniach ok 45 - 50 min. Trzeba sprawdzić patyczkiem czy jest już upieczone.

Dla ilu osób: 7
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 15min.
Cana: całej potrawy: 15 PLN jednej porcji: 2,30 PLN
Liczba kalorii: całej potrawy: 1400 kcal jednej porcji: 200 kcal