

Cynamonowy wieniec na stół

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: agf1, dnia 30 Stycznia 2014r. o 15:29

Tagi: święta, cynamon, ciasto

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
cukier	1	szklanka	dodatki
jajo kurze	4	szt.	nabiał
mąka dowolna	2	szklanka	dodatki
soda oczyszczona	1	łyżeczka	dodatki
proszek do pieczenia	2	łyżeczka	dodatki
cynamon mielony	3	łyżeczka	przyprawy i zioła
kakao	0,5	łyżeczka	dodatki
olej lub oliwa dowolna	2/3	szklanka	płyny i sosy
wiśnie w zalewie	2/3	szklanka	owoce
orzechy włoskie	100	g	dodatki
rodzynki	200	g	dodatki

Opis

Jajka ze szklanką cukru ubijamy mikserem.

Mąkę połączoną z sodą, proszkiem, cynamonem i kakao dodawać powoli do jajek ubitych z cukrem. Powoli miksować. Dodać olej i miksować.

Dorzucić orzechy, rodzynki, wiśnie i delikatnie wymieszać.

Ciasto przelać do wysmarowanego margaryną prodiża (lub do piekarnika z formą o takim kształcie) i piec ok. 50 minut.

Udekorować laskami cynamonu.



Dla ilu osób: 10
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: