

Procesy technologiczne Temat: Ciasta ucierane

Ciasta ucierane są doskonałą propozycją dla tych, którzy nie gustują w ciastach z kremem. Moja propozycja to doskonały dodatek do kawy czy herbaty. Jest to przepis wg Pani Ewy Wachowicz, wypróbowany przeze mnie w tym roku na święta.

Wieniec z jagodami (chodzi o formę do wypieku z kominem a nie o nastrój związany z wirusem)

Ciasto: 40 dag mąki pszennej; 25 dag masła; 25 dag cukru pudru; cukier waniliowy; 5 jajek; 2 łyżeczki proszku do pieczenia; cytryna; 70dag mrożonych jagód;

Kruszonka: 10 dag mąki; 5 dag masła; 5 dag cukru; może być aromat pomarańczowy

Wykonanie:

1. Masło utrzyj na puch z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, sokiem i skórką otartą z cytryny. Nie przerywając ucierania, dodawaj kolejno żółtka, następnie mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Na koniec ciasto delikatnie wymieszaj z ubitymi na sztywną pianę białkami i rozmrożonymi, odcedzonymi z soku jagodami

2. Kruszonka: Mąkę wymieszaj z masłem i cukrem. Dodaj aromat.

3. Formę z kominkiem wysmaruj masłem, wysyp bułką tartą i napełnij ciastem. Wierzch posyp kruszonką.

Piecz około 60 minut w 180st.C. Ciasto podawaj polane sosem waniliowym.

Życzę udanej pracy, smacznego i czekam na zdjęcia z dokumentacji. Mogą być po weekendzie, do środy. W razie wątpliwości proszę o kontakt. Wszystko wyjaśnię.

Mocno pozdrawiam i czekam na moment kiedy się wreszcie zobaczymy.

Mirosława Kalitowska