Domowy sękacz

paulina2157

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 8 porcji

Składniki:

- mąka krupczatka - 1/2 szklanka
- jajko - 3 szt.
- mąka ziemniaczana - 1/4 szklanka
- masło - 1/2 szt.
- olejek waniliowy - do smaku
- cukier - 1/2 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę krupczatkę, ziemniaczaną i proszek do pieczenia wymieszać. Oddzielić żółtka od białek, białka ubić na sztywna pianę. Masło przełożyć do miski i wsypać cukier. Zmiksować na puszystą masę. Miksując dodawać po jednym żółtku. Następnie do smaku dodać olejek zmiksować. Miksując porcjami dodawać mąki. Na koniec dodać pianę i delikatnie wymieszać.

Wyłożyć 2-3 łyżki ciasta na spód blaszki i równo rozsmarować, wstawić do piekarnika nagrzanego na 200 stopni na górne pieczenia. Piec na złoty kolor.

Ponownie wyjąc i wyłożyć 2-3 łyżki ciasta, równo rozsmarować i znów podpiecz. Czynności powtarzamy do wykończenia ciasta.