

Ciasto z kaszy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ciasto z kaszy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 szklanka kaszy krakowskiej, 2 szklanki mleka, -
- 1/5 laski wanilii, 3 jajka -
- 5 płaskich łyżek cukru, 2 łyżki rodzynek. -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mleko zagotować z posiekaną wanilią. Wrzącym mlekiem zalać kaszę krakowską, wymieszać, ugotować do miękkości. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z dwiema łyżkami cukru, dodać do przestudzonej kaszy. Białka ubić na sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania stopniowo resztę cukru, delikatnie wymieszać z ciastem.

Dodać rodzyнки. Ciasto wyłożyć do blaszki wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika, piec ok. 40 min.

