

Ciasto pomara czowe

Ingrédients

- 100g mas a w temperaturze pokojowej
- 100g cukru
- 90g br zowego cukru
- 2 rednie jajka
- 210g m ki T45
- 7g proszku do pieczenia
- 4g soli (1 szczypta)
- 80g pe not ustego mleka
- 70g mietany kremówki
- 40g soku z czerwonej pomara czy
- 30g soku z czerwonej pomara czy
- 20g cukru pudru
- 100g cukru pudru

Préparation

1. Gdy zapyta am was o przepisy, które chcieliby cie zobaczy tna blogu na Instagramie kilka tygodni temu, wielu z Was poprosi o o przepisy na ciasto, wi c po marmurkowych, oto nowy przepis na ciasto, tym razem sezonowy, poniewa tjest aromatyzowany czerwonymi pomara czami (oczywi cie, mo na go zrobi tż klasycznymi pomara czami zamiast czerwonych).
2. Jest bardzo prosty do wykonania, wymaga tylko odrobin tcierpliwo ci, je li chcesz zrobi tpolew .
3. Ostatni szczegó , jest jeszcze lepszy na drugi dzie , wi c je li mo esz go zrobi tdzie twcze niej, to lepiej, b dzie bardziej wilgotny!
4. Mieszaj cukry z skór k tpomara czow .
5. Utrzym mas o na puszyst tmas , potem dodaj cukry aromatyzowane pomara cz .
6. Nast pnie dodawaj jajka jedno po drugim.
7. Osobno zmieszaj i przesiej m k tż proszkiem do pieczenia.
8. Dodaj sól oraz po ow tmieszaniny m ki z proszkiem do pieczenia do poprzedniej mieszanki.
9. Nast pnie dodaj mleko, mietan ti sok pomara czowy.
10. Na koniec dodaj drug tpo ow tmieszanki m ki z proszkiem do pieczenia.
11. Gdy masa jest jednorodna, wylej j tdo keksówki wy o onej papierem do pieczenia (lub wysmarowanej mas em i oprószonej m k).
12. Aby ciasto pi knie p k o podczas pieczenia, mo esz na o y tcienk tlini tmas a wzd u tciasta.
13. Nagrzej piekarnik do 180°C.
14. Piecz przez 20 minut, nast pnie zmniejsz temperatur tpiekarnika do 160°C i kontynuuj pieczenie przez 20 do 25 minut (sprawd tpieczenie wyka aczk tlub ostrzem no a).
15. Po cz oba sk adniki i nas cz ciasto po wyj ciu z piekarnika.
16. Nast pnie pozostaw ciasto do ca kowitego ostudzenia przed wyj ciem z formy i polaniem lukrem.
17. Je li si tśpieszysz, mo esz w o y tje do lodówki lub nawet zamra arki, aby szybciej ostyg o.
18. Marnier, a tuzyskas p ynn , ale g st tkonsystencj , przypominaj c twst k .
19. Nalej lukier na ciasto i pozostaw do krystalizacji.
20. Nast pnie ciesz si tsmakiem!

