



Świąteczne ciasto z żurawiną

Składniki

Ciasto

- 3 jajka
- 2 szklanki cukru,
- 3/4 kostki masła,
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 szklanki Mąki Basi Extra Wypiek
- 340 g świeżej żurawiny

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania ciasta

Piekarnik rozgrzać do 175 stopni. Jajka utrzeć z cukrem, aż lekko zgęstnieją i będą miały jasny kolor - około 5-7 minut (masa powinna się podwoić). Dodać masło i wanilię, mieszać dwie minuty. Następnie wymieszać z mąką, aż się połączą. Dodać żurawinę i dokładnie wymieszać. Przygotować tortownicę- wysmarować masłem, wysypać bułką tartą. Piec przez 40 do 50 minut, do suchego patyczka. Ostudzone ciasto obficie obsypać cukrem pudrem.