

Ciasto z ajerkoniakiem - przepis Marzeny

Składniki :

1. 5 jaj
2. 200 g cukru
3. 2 opakowania cukru waniliowego
4. 250 g mąki
5. 250 ml oleju
6. 250 ml ajerkoniaku
7. 1 paczuszka proszku do pieczenia
8. szczyptę soli

Sposób przyrządzenia:

Potrzebna będzie forma do pieczenia o długości 30 cm

Rozgrzej piekarnik do 180·C

Wszystkie składniki włóż do miski i dobrze zmiksuj. Przełóż do formy wyłożonej papierem do pieczenia, albo lekko natłuszczonej. Włóż do rozgrzanego piekarnika i piecz przez 60 min. UWAGA!!! W zależności od piekarnika optymalna temperatura pieczenia może wahać się od 160·C do 180·C. Przykład: moja sąsiadka piecze to ciasto w elektrycznym piekarniku w temperaturze 180·C przez 60 min i wyjmuje piękne złociste ciasto... W moim piekarniku to samo ciasto pieczone w temperaturze 180·C przez 60 min będzie ciemno brunatne do czarnego.... Dlatego ja piekę to ciasto w temperaturze między 160·C - 170·C . I jeszcze jedno to ciasto należy piec nie krócej niż 60 min !!!