

Ćwibak



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- Jajka (rozmiar L) - 6 sztuk
- Mąka pszenna - 2 szklanki
- Margaryna - 250 g
- Cukier puder - 1 szklanka
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- Aromat migdałowy Gellwe - 1 fiołka

Sposób przygotowania

- 1 Margarynę rozetrzyj z cukrem. Stopniowo dodawaj do niej po dwie łyżki mąki i po jednym żółtku, nie przestając ucierać. Pod koniec dodaj aromat migdałowy Gellwe oraz proszek do pieczenia Gellwe.
- 2 Ubij na sztywno pianę z białek i delikatnie wymieszaj z ciastem.
- 3 Piecz w wysmarowanej masłem i posypaną bułką tartą wąską i wysokiej blaszce przez 45 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.
- 4 Po wyjęciu z piekarnika i przestudzeniu ciasto posyp cukrem pudrem. Możesz podać je z owocami z syropu.
- 5 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Ćwibak



Aromat migdałowy

Aromat migdałowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.

Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 9ml



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g