

Piegusek



czas przygotowania: **80 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- mąka pszenna - 1 szklanka
- białka jaj - 1 szklanka
- masło - 1 kostka
- mak - 1 szklanka
- cukier puder - 1 szklanka
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 czubata łyżka
- aromat pomarańczowy - 1 fiołka
- rodzynki - pół szklanki

Sposób przygotowania

- 1 Roztop masło i przestudź.
- 2 Białka ubij na sztywną pianę po czym dodawaj cukier puder, mak i stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia Gellwe oraz aromat pomarańczowy Gellwe i optukane rodzynki stale mieszając.
- 3 Na koniec dodaj roztopione masło i bardzo dokładnie wymieszaj. Przełóż do wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą blaszki.
- 4 Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez około 45 minut.
- 5 Po upieczeniu ciasto pozostaw przez 15-20 minut w otwartym piekarniku, aby zbyt szybko nie opadło.
- 6 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Piegusek



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