# 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 fiolka

## 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 wąskiej i wysokiej blaszce przez 45 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.
4. Po wyjęciu z piernika 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