Białe ciasto

Bardzo proste i efektowne ciasto, które można przygotować na każdą okazję.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

50 minut

LICZBA PORCJI:

12 kawałków

SKŁADNIKI:

100 g miękkiego masła
300 g cukru
4 białka
2 łyżeczki esencji waniliowej
250 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
1/4 łyżeczki soli
250 ml maślanki
2 i 1/2 szklanki dowolnej polewy

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce masło z cukrem na gładką i puszystą masę.

Dodawać pojedynczo białka jajek, za każdym razem dokładnie wymieszać masę. Dodać esencję waniliową.

2) Połączyć mąkę, proszek do pieczenia, sodę i sól,
dodać do masy maślanej. Wymieszać. Wlać maślankę. Ponownie wymieszać.

3) Rozprowadzić równomiernie ciasto w dwóch natłuszczonych i posypanych mąką okrągłych formach o średnicy 23 cm. Piec 30–35 minut w temperaturze 180ºC, aż wykałaczka wbita w ciasto będzie po wyjęciu czysta. Odstawić ciasto na 10 minut, aby przestygło. Wyjąć z formy i całkiem ostudzić.

4) Posmarować jedną warstwę ciasta polewą. Ułożyć na niej drugą warstwę. Posmarować wierzch i boki ciasta polewą.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 508 kcal, 18 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 22 mg cholesterolu, 376 mg sodu, 81 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock