

Olejové pečivo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Žloutky 4 ks
- Cukr 200 g
- Olej 1 hrnek
- Voda 1 sklenice
- Polohrubá mouka 300 g
- prášek do pečiva 1.2 ks
- Shňh z bílků 4 ks
- Tuk na formu 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem a po částech přiléváme olej. Potom přidáváme střídavě prosátou mouku s práškem do pečiva a ředíme vodou. Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto rozetřeme do vymazané formy a podle výšky těsta volíme vyhřátí trouby. U nízké vrstvy těsta musí být trouba dobře vyhřátá. Upečené a vychladlé vyklopíme z formy a podle tvaru plníme krémem, zavařeninou, můžeme zdobit polevou apod.