

Ciasto Piegusek

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 15-20 kawałków

Czas pieczenia: 45 minut

Użyte akcesoria :

- motylek
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło. Dodać 250 g masła pokrojonego na mniejsze kawałki, 45 g mleka, 120 g cukru i 150 g maku niebieskiego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podgrzać masę, aby masło i cukier się rozpuściło. Temperatura 100°C, czas 8 minut, prędkość 1.
2. Zdjąć pokrywę, masę przelać do miski i przestudzić, naczynie miksujące umyć.
3. W naczyniu miksującym zamontować motylek, dodać 5 białek jajek, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, białka ubić na sztywną pianę. Czas 5 minut, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę, ubitą pianę z białek przełożyć do miski.
5. W naczyniu miksującym zamontować motylek, dodać 5 żółtek jaj i wsypać 60 g cukru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, utrzeć żółtka z cukrem. Czas 3 minuty, prędkość 4.
6. Zdjąć pokrywę, wlać przestudzoną masę makową. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać całość. Czas 1 minuta, prędkość 4.
7. Zdjąć pokrywę, wsypać 270 g mąki pszennej i 5 g proszku do pieczenia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto do połączenia się składników. Czas 1 minuta i 30 sekund, prędkość 4.
8. Zdjąć pokrywę, wyjąć motylek. Do ciasta dodać ubitą wcześniej pianę z białek. Całość wymieszać przy pomocy silikonowej łopatkki bardzo delikatnie, aby ciasto

nie straciło swojej puszystości.

9. Formę keksową długości 35 cm lub formę okrągłą o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wylać ciasto.
 10. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec ciasto 45 minut.
 11. Ciasto po przestudzeniu można posypać cukrem pudrem.
-

Wskazówki :

Uwaga!!! Forma do pieczenia po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!