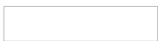


# Ciasto WZ



**Trudność:** □□□□□

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 35min  
Całkowity czas: 55min , Porcja: 4

**159** Kalorii , **0 g** Cukrów , **11 g** Tłuszczy , **12 g** Białek

**Autor:** Czerwona.Papryczka

**Link:** <https://srecepty.pl/ciasto-wz>

## Przygotowanie

Utrzemy masło, dodamy cukier, dżem, kakao i znowu utrzemy. Ubijemy całe jajka, dodamy mąkę, mleko, sodę i utrzemy. Pieczemy w gorącym piekarniku 30-40 min. Krem: Utrzemy masło, dodamy cukier i stopniowo dodajemy serek i cukier waniliowy. Gotowe ciasto możemy poleać polewą z 5 łyżek cukru pudru, 1 łyżeczki masła, 2 łyżek kakao i 3 łyżek wody.

## Składniki

- 2 szklanki mąki gładkiej
- 2 jajka
- 0,5 masła roślinnego
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżki dżemu
- 2 łyżki kakao
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżeczka sody do pieczenia
- Krem: 7 łyżek cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 1 serek homo
- 1 kostka masła

## Kategorie

Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Klasyka, Rodzina, Wizyta, Desery, Ciasto