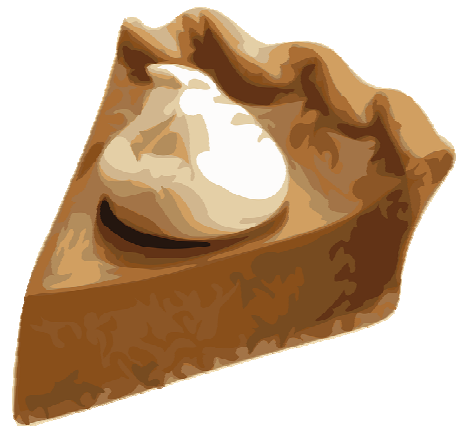


Korzenny placek buraczkowy (około 12 porcji)

Składniki:

- ½ kg buraczków
- 20 dag masła
- 25 dag cukru
- 6 jaj
- 20 dag mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- cukier waniliowy, łyżeczka przyprawy do piernika
- płaska łyżeczka cynamonu, szczypta soli



Przygotowanie:

Buraki upiec, obrać i zmiksować z ½ szklanki wody. Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Ucierając dodać po jajku. Nie przerywając ucierania do masy dodać po łyżce mąki, pozostałe składniki suche i puree z buraka.

Nałożyć masę do formy i piec około 2 godzin w 150st.C z włączonym termo obiegiem.