

# CIASTO WIŚNIOWE

Wyśmienita mieszanka z dodatkiem suszonego soku wiśniowego oraz kandyzowanych owoców wiśni. Możemy z niej przygotować pyszne ciasta wiśniowe, blaty do ciast deserowych, babki wiśniowe, spody, muffinki itp...

## Receptura podstawowa

<b>CIASTO WIŚNIOWE</b>	1000 g
Jaja	350 g
Olej	300 g
Woda	ok.250 g

## Babka wiśniowa

<b>CIASTO WIŚNIOWE</b>	1000 g
Jaja	450 g
Olej	300 g
Woda	ok. 150-200 g

## Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem mieszadłem płaskim  
czas mieszania: ciasto- od 0,5 do 2 minut na średnim biegu

babka- od 2 do 5 min na średnim lub szybkim biegu

temp.pieczenia: ciasto- 180°C, babka- 170°C- przy zamkniętym cugu

czas pieczenia: od 20 do 50 min. w zależności od formy i naważki

Podłużne babki nacinamy skrobką umoczoną w oleju tuż przed włożeniem do pieca.