



Castella

5 porcji

1 godzina 10 minut

Składniki

- 3 jajka
- 2 żółtka
- 120 g cukru pudru
- 40 g syropu glukozowego
- 110 g mąki
- 25 ml mleka
- 10 g oleju
- 25 g mirinu

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

W kielichu do gotowania umieść 3 jajka, 2 żółtka, 120 g cukru pudru, 40 g syropu.

3

Wymieszaj.

4

Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania (na ostrzu wielofunkcyjnym).

5

Wymieszaj.



Dodaj 110 g mąki, wymieszaj szpatułką do uzyskania gładkiej i kremowej konsystencji.



Przelej masę do dużej miski i odstaw.



Oczyść kielich do gotowania.



Do kielicha do gotowania wlej 25 ml mleka, 10 g oleju i 25 g mirinu.



Wymieszaj.



Wlej mieszaninę do przygotowanego ciasta i wymieszaj szpatułką do uzyskania gładkiej masy.



Wyłóż blachę papierem do pieczenia, posyp odrobiną cukru.



Wlej przygotowaną masę na blachę, rozgrzej piekarnik do 170°C i piecz 40 minut (czas pieczenia dostosuj do swojego piekarnika).



Gotowe do podania! Smacznego!
