

Chlebek z wiśniami i rozmarynem



Składniki

2 szklanka - mąka
pszenna
3/4 szklanka - cukier
trzczinowy
1/4 szklanka - cukier biały
1 łyżeczka - soda do
pieczenia
1 szczypta - sól
1/4 szklanka - masło
1 szt. - jajko(duże)
3/4 szklanka - maślanka
lub kefir
1/4 szklanka - olej
roślinny
2 łyżeczka - esencja
waniliowa
300 g - mrożone maliny
8-10 szt. - igły
rozmarynu(duże)

Opis wykonania

Prosty przepis na pyszny chlebek z wykorzystaniem niecodziennego połączenia wiśni i rozmarynu. Smacznego!

Piekarnik nastawiamy na 180°C. Łączymy ze sobą wszystkie sypkie składniki i dokładnie mieszamy. Masło roztapiamy, studzimy trochę i dodajemy do niego jajko(masło musi być tak schłodzone, aby jajko się nie ścięło), maślanę, olej, esencję i drobno posiekany rozmaryn, dokładnie mieszamy. Mokre składniki dodajemy do suchych, szybko zagniatamy ciasto, dodajemy zamrożone wiśnie, znów szybko zagniatamy i przekładamy do małej keksówki wysmarowanej masłem(lub wyłożonej papierem do pieczenia), wstawiamy do piekarnika. Pieczemy przez 80 minut, następnie nieco studzimy chlebek, wyjmujemy z foremki i odstawiamy do całkowitego wystygnięcia.