



Tarta z truskawkami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku, przelej do miski, dodaj mąkę, proszek do pieczenia i cukier.
2. Wszystko wymieszaj mikserem.
3. Następnie wyjmij masę na posypany mąką stół i szybko zagnieć. Rozwałkuj na okrągły placek.
4. Formę do tarty posmaruj Kasią i obsyp mąką.
5. Placek włóż do foremki do tarty i powyklejaj ciastem brzegi.
6. Nadmiar ciasta możesz zdjąć nożem.
7. Ciasto nakłuj widelcem i piecz około 15 minut w 180 stopni C. Wystudź.
8. Na ciasto wyłóż serek waniliowy.
9. Truskawki pokrój w plasterki i ułóż na serku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 200 gramów
- cukier - 80 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- serek homogenizowany waniliowy - 250 gramów
- truskawki - 250 gramów