





przepisy.pl

BISZKOPT Z TRUSKAWKAMI

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  170 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier - 15 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- jajko - 4 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 20 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 4 dekagramy
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- truskawki - 50 dekagramów
- cukier puder - 5 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Utrzeć Kasię z cukrem i cukrem waniliowym oraz szczyptą soli na puszystą masę.
2. Nie przerywając ucierania kolejno wbijać jajka.
3. Do gładkiej masy przesiać obie mąki z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać.
4. Gdy składniki się połączą, przełożyć ciasto do natłuszczonej kwadratowej formy, posypać oczyszczonymi truskawkami.
5. Piec w nagrzanym piekarniku do temperatury 170 stopni C. Ciepłe ciasto posypać cukrem pudrem.

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