





Borówkowe ciasto

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- cukier puder - 0.3 szklanek
- serek śmietankowy - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów

masa

- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 2 szklanki

dekoracja

- borówki - 250 gramów

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj wszystkie składniki (mąkę, cukier puder, proszek do pieczenia, serek śmietankowy z Kasią) wyłączając jajko (użyjesz go później, by przykryć warstwę ciasta). Zagnieć szybko ciasto.
2. Rozwałkuj ciasto na powierzchni lekko posypanej mąką, by zrobić z niego płaski dysk i odciśnij na nim kształt formy do pieczenia. Wytnij kółko z 3 cm marginesem wokół kształtu formy. Umieść ciasto na powierzchni formy posmarowanej Kasią. Natnij brzeg ciasta co 5 mm, na około 3 cm głęboki. Uzyskasz w ten sposób małe pasy wokół całej powierzchni.
3. By stworzyć płatki słonecznika, musisz przekreślić każde 2 paski wokół koła.
4. Posmaruj ozdobny brzeg ubitym jajkiem. Piecz w 200 ° C (180 ° C jeśli masz piekarnik z termoobiegami) przez około 15 minut.
5. Gotuj sos z proszku z mlekiem według instrukcji na opakowaniu (jeśli konsystencja jest zbyt gęsta, dodaj trochę mleka). Ostudź go delikatnie i umieść na wierzchu upieczonego ciasta.
6. Udekoruj borówkami (opłukanymi i wysuszonymi na papierowym ręczniku).

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