





# Borówkowiec amerykański

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  190 °C 

## Składniki:

- borówki amerykańskie - 2 litry
- mąka razowa - 1 szklanka
- mąka pszenna - 3 łyżki
- sól - 0.25 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 0.25 łyżeczek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka
- woda mineralna niegazowana - 5 łyżek
- płatki owsiane - 0.33 szklanek
- mąka razowa - 0.33 szklanek
- drobno zmielone migdały - 0.33 szklanek
- brązowy cukier - 0.33 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 dekagramów

## Sposób przygotowania:

1. Borówki umyć i osuszyć na sicie.
2. Kruchy spód: Mąkę, proszek i sól mieszamy. Dorzucamy zimną i pokrojoną w kostkę Kasię.
3. Dodajemy sok z cytryny i wyrabiamy ciasto tak, by utworzyło kulę. W razie trudności dodajemy po łyżce wody.
4. Ciasto wkładamy do woreczka i schładzamy w lodówce przez co najmniej godzinę.
5. Następnie wyjmujemy ciasto na pół godziny przed rozpoczęciem wałkowania.
6. Rozwałkowujemy ciasto i przekładamy do formy, koniecznie wylepiamy nim brzegi, żeby borówki nie wypłynęły przy pieczeniu.
7. Wsypujemy borówki.
8. Kruszonka: Wszystkie suche składniki mieszamy i zlepiamy z Kasią.
9. Schładzamy w lodówce przez co najmniej godzinę.
10. Kruszmy na owoce.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](http://www.facebook.com/przepisypl)