



Ciastka z jagodami

przepisy.pl



 20 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Yoghurt Forest Fruit** - 480 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jajko - 3 sztuki
- cukier puder - 120 gramów
- mąka - 40 gramów
- mielone migdały - 40 gramów
- pistacje - 40 gramów
- sól - 1 szczypta
- cukier puder - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 200 °C/180 °C (z termoobiegiem).
2. W rondlu gotować Kasię aż nabierze orzechowo-brązowego koloru, następnie przełożyć je do miski i odstawić do ostygnięcia.
3. Pistacje zmielić na drobno w młynku do przypraw lub do kawy. Wymieszać mąkę, cukier, sól i zmielone orzechy.
4. Białka ubić do konsystencji luźnej piany, następnie dodać do nich suche Składniki i kostkę do pieczenia, wszystko wymieszać na gładką masę.
5. Formę z sześcioma prostokątnymi zagłębieniami obficie wysmarować tłuszczem. (można użyć także formy do pieczenia muffinów). Masę wlać do zagłębień formy i włożyć do nich 100 g jagód, umieszczając je równomiernie w cieście.
6. Piec przez około 25-30 minut lub do czasu, gdy patyczek wbity w środek jednego z ciastek będzie suchy. Odstawić do ostygnięcia przez co najmniej 10-15 minut, dopiero po tym czasie spróbować wyjąć ciastka z formy używając małego, szerokiego noża. Uważać, by nie naruszyć ich kształtu.
7. Ciastka mogą być serwowane na ciepło lub w temperaturze pokojowej.
8. Przed podaniem posypać ciastka cukrem pudrem, serwować z kulką lodów i kilkoma świeżymi jagodami.

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