





przepisy.pl

Ciasto bezglutenowe z truskawkami



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka bezglutenowa - 2 szklanki
- proszek do pieczenia bezglutenowy - 2 łyżeczki
- mleko - 50 mililitrów
- cukier - 150 gramów
- twaróg - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- truskawki - 400 gramów
- cukier trzcinowy do posypania - 1 szczypta

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię odmierz za pomocą podziałki na opakowaniu i rozpuść w rondelku.
2. Jajko roztrzep z mlekiem i wymieszaj z przestudzoną Kasią.
3. Mąkę bezglutenową wymieszaj z cukrem i bezglutenowym proszkiem do pieczenia, wlej płynne składniki i całość wymieszaj.
4. Ciasto wyłóż na podsypany mąką bezglutenową stół, dodaj twaróg i zagnieć ciasto.
5. Formę o wymiarach 22x28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do formy przełóż lekko rozwałkowane ciasto.
6. Truskawki umyj osusz, usuń z nich szypułki i rozłóż na cieście. Posyp cukrem trzcinowym. Piecz około 35 minut w 180 st.C

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