




przepisy.pl

# CIASTO GRYSIKOWE Z TRUSKAWKAMI I GALARETKĄ



 30 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- herbatniki - 2 opakowania
- mleko - 1 litr
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kasza manna - 1 szklanka
- truskawki - 500 gramów
- galaretka truskawkowa - 2 sztuki

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 stopni °C 

## Sposób przygotowania:

1. Galaretki rozpuścić w 750 ml wody i odstawić do ostudzenia.
2. Formę o wymiarach dolnych 25 x 30 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
3. Dno formy wyłożyć herbatnikami, jeden przy drugim.
4. W garnku zagotować mleko z cukrami i Kasią.
5. Do gorącego dodać szklankę kaszy manny, zagotować. Pogotować około minuty lub dwóch od momentu zagotowania, mieszając, do otrzymania gęstej kaszy.
6. Gorącą kaszę wylać na herbatniki, wyrównać.
7. W jeszcze ciepłą kaszę powcisnąć truskawki, do połowy ich wielkości.
8. Przystudzić.
9. Zalać tężejącą galaretką.

---

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