





Ciasto kruche z jagodami

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 400 gramów
- cukier - 130 gramów
- jajko - 2 sztuki
- cukier puder - 110 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- czarne jagody - 0.5 kilogramów

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Jagody przebierz, opłucz i dokładnie osącz.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i przesiej przez sito.
3. Dodaj Kasię, cukier i dwa żółtka.
4. Posiekaj.
5. Szybko wyrób gładkie ciasto i wylep nim formę posmarowaną Kasią i wyłożoną papierem do pieczenia.
6. Białka ubij z cukrem pudrem na sztywną pianę.
7. Na ciasto wysyp osączone jagody, a na nich równomiernie rozłóż ubitą pianę.
8. Piecz około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C.

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