







przepisy.pl

Ciasto z adwokatem i truskawkami



 20 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C

 forma 22x22 cm

Składniki:

- mąka - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 180 gramów
- cukier - 0.75 szklanek
- duże jajka - 3 sztuki
- adwokat - 150 mililitrów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- truskawki drobne - 350 gramów
- cukier puder do oprószenia

Sposób przygotowania:

1. Truskawki umyj, usuń szypułki i osusz na papierowym ręczniku. Kasię rozpuść w rondelku i przestudź.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Jajka ubij z cukrem na puch.
3. Do ubitych jajek dodaj przestudzoną Kasię i 150 ml adwokat, wymieszaj.
4. Na koniec dodaj mąkę i jeszcze raz wymieszaj. Formę o wymiarach 22x22 cm wyłóż papierem do pieczenia.
5. Ciasto przelej do formy, ułóż na wierzchu truskawki i wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika na 35 minut. Wystudź w otwartym piekarniku i oprósz cukrem pudrem.

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