



przepisy.pl

Ciasto z truskawkami



Składniki:

- margaryna - 375 gramów
- jajka - 5 sztuk
- cukier - 1.5 szklanek
- mąka - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

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

 15 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Margarynę utrzeć z cukrem. Następnie dodawać po jednym żółtku, mąkę z proszkiem i śmietaną.
2. Ubić pianę z cukrem, zostawić mniej więcej 1/5 a resztę dodać do ciasta i wymieszać. Ciasto przelać do dużej blachy wysmarowanej margaryną i wysypanej bułką tartą. Na wierzchu ułożyć truskawki (większe przeciąć na pół).
3. Wstawić placek do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (ja pieklam bez termoobiegu, grzanie z góry i dołu) na około 60 minut. Do pozostawionej piany z białek dodać 2 łyżki cukru, wymieszać i po około 15 minutach pieczenia wysunąć ciasto z piekarnika i rozprowadzić pianę na wierzchu. Potem kontynuować pieczenie.

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