



Jagodowa rozkosz

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 2 szklanki
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- cukier - 1.5 szklanek
- jajko - 5 sztuk
- gęsta śmietana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- mąka kukurydziana - 2 łyżki
- jagody

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z 0,5 szklanki cukru na puch.
2. Następnie stopniowo dodawać mąkę pszenną, ziemniaczaną i żółtka.
3. Na koniec dodać śmietanę, 2 łyżeczki proszku do pieczenia i dokładnie wymieszać.
4. Ciasto przełożyć na natłuszczoną blaszkę.
5. Na wierzch ułożyć jagody.
6. Na jagody wyłożyć ubitą pianę z 5 białek delikatnie wymieszaną z 1 łyżeczką proszku do pieczenia i mąką kukurydzianą.
7. Ciasto piec ok. 1 godziny w 180 st. C.
8. Po upieczeniu można posypać cukrem-pudrem.

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