




przepisy.pl

Krażki z bitą śmietaną i owocami

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 120 g miękkiego masła
- 60 g cukru kryształu
- 120 g przesianej mąki pszennej
- 60 g mąki kukurydzianej
- 300 g dowolnych owoców jagodowych, np. truskawek, malin, poziomek, borówek
- 300 ml schłodzonej śmietanki 36%
- liść mięty

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

Sposób przygotowania:

1. Delikatne, wyjątkowo kruche ciasto kukurydziane nadaje się także na spód do tarty lub na babeczki. Ma neutralny smak, dobrze pogodzi się z każdym nadzieniem - w zimie owoce możesz zastąpić np. musem czekoladowym.
2. Utrzyj masło z cukrem. Dodaj oba rodzaje mąki i jeszcze raz utrzyj. Uformuj z ciasta kulę, zawiń w folię kuchenną i włóż na 15 minut do lodówki. Rozgrzej piekarnik do 170 stopni. Rozgrzej konfiturę w rondelku, dodaj owoce (truskawki pokrój na ćwiartki), wymieszaj. Błat przykryj 2-3 warstwami przezroczystej folii kuchennej. Ułóż ciasto, przykryj kolejnym płatem folii, rozwałkuj do grubości 1 cm. Powycinaj (np. szklanką) okrągłe placuszki, piecz 15 minut. Gdy wystygną, udekoruj je ubitą śmietaną i owocami w konfiturze. Na każdym ciastku możesz położyć listek mięty.

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