





# Krucze ciasto z borówkami

przepisy.pl



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka krupczatka - 50 dekagramów
- żółtko - 2 sztuki
- dżem - 0.5 puszek
- cukier puder - 2 łyżki
- śmietana do ubijania - 300 mililitrów
- borówki - 3 szklanki
- kwaśna śmietana - 2 łyżki

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  220 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Z mąki, Kasi, cukru i żółtek zagniatamy ciasto.
2. Z ciasta formujemy kulę, owijamy w folię aluminiową i wkładamy na ok. pół godziny do lodówki.
3. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy i wykładamy nim formę wysmarowaną Kasią.
4. Ciastem wykładamy spód formy i boki na wysokość 3 cm.
5. Na dnie nakłuwamy widelcem.
6. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy, aż ciasto dobrze się zarumieni.
7. Ciasto studzimy, spód smarujemy dżemem, układamy warstwę borówek.
8. Śmietanę ubijamy i wykładamy na warstwę borówek, na wierzchu znowu układamy borówki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)