




przepisy.pl

Krucze ciasto z malinami i kruszonką



 30 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Do miski wsyp mąkę, wymieszaj mikserem z miodem i miękką Kasią.
2. Formę do tarty wysmaruj Kasią i obsyp mąką.
3. Do formy wsyp połowę pokruszonego ciasta i wylep nim dno i boki foremki. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st.C i piecz około 15 minut, przestudź.
4. Śmietanę ubij na sztywno dodając kolejno żółtko, miód i mąkę ziemniaczaną.
5. Na podpieczony spód wyłóż masę, a na niej połóż maliny.
6. Całość posyp resztą kruszonki i wstaw ponownie do gorącego piekarnika. Piecz w 180 st.C jeszcze 30 minut.

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

Składniki:

ciasto

- mąka - 2 szklanki
- miód - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.8 opakowań

masa

- śmietana 30% - 100 mililitrów
- żółtko - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- maliny - 300 gramów