





przepisy.pl

Krucze ciasto z truskawkami



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 170 gramów
- mąka pszenna - 300 gramów
- cukier - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana - 2 łyżki
- żółtka - 2 sztuki
- truskawki - 400 gramów
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę z proszkiem do pieczenia i miękką Kasią wymieszaj mikserem, dodaj cukier, żółtka i śmietanę a następnie rękoma szybko zagnieć ciasto.
2. Zawień je w folię aluminiową i włóż na 30 minut do lodówki.
3. Formę do tarty wysmaruj Kasią i oprósz mąką.
4. Po wyjęciu z lodówki rozwałkuj ciasto na grubość ½ cm i wyłóż nim przygotowaną wcześniej formę.
5. Nakłuj je widelcem i wstaw na 10 minut do nagrzanego do 200 °C piekarnika.
6. Truskawki umyj, obetnij szypułki i pokrój na ćwiartki. ¾ truskawek wysyp na podpieczone ciasto, wyłóż na nie resztę pokruszonego w rękach surowego ciasta i wstaw ponownie do gorącego piekarnika. Piecz około 25 minut, aż ciasto się zarumieni.
7. Na upieczone ciasto wysyp resztę truskawek i posyp cukrem pudrem.

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