





Owocowy mix

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 200 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- truskawki - 0.5 kilogramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 400 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier - 50 gramów
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. CIASTO: Ucieramy Kasię z cukrem i cukrem waniliowym.
2. Dodajemy jajka, mąkę z proszkiem do pieczenia i wszystko ucieramy lub miksujemy mikserem.
3. Połowę ciasta wylewamy do blachy wyłożonej pergaminem.
4. Do środka dodajemy truskawki (tak, żeby były niewidoczne, całe albo połówki- zależy jak są duże) lekko wciskając je w ciasto.
5. Pieczemy 40 minut w 180 stopniach.
6. KREM: Z 400 ml mleka gotujemy budyń.
7. Studzimy.
8. Kasię ucieramy z cukrem, dodając stopniowo ostudzony budyń.
9. Ostudzone ciasto smarujemy kremem, a na to sypujemy kokos.
10. Wstawiamy do lodówki.

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