





Porzeczkowa pokusa

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 - 200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka krupczatka - 25 dekagramów
- mąka tortowa - 25 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana 18% - 1 łyżka
- cukier - 1 szklanka
- porzeczki - 500 gramów
- bułka tarta - 4 łyżki
- cukier - 5 łyżek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ze składników zagnieść ciasto i podzielić na dwie części.
2. Pierwszą wyłożyć na blaszkę (prostokątną) wyłożoną pergaminem, nakłuć widelcem.
3. Lekko rozgniecione widelcem porzeczki wyłożyć na pierwszą część ciasta, posypać 4-5 łyżkami cukru i 3-4 łyżkami bułki tartej.
4. Przykryć drugą częścią ciasta.
5. Wierzch posmarować białkiem i posypać cukrem waniliowym.

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