

Ciasto z jagodami



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| mąka pszenna | 3 szkl |
| cukier | 1 1/2 szkl |
| jajko | 6 szt |
| masło | 1 kostka |
| śmietana | ok 3/4 szkl kwaśnej |
| proszek do pieczenia | 2 łyżeczki |
| jagody | ok 2 szkl |
| aromat | dowolny |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagody opłukać i osuszyć. Jajka wybić oddzielając żółtka od białek. Białka ubić na sztywno. Margarynę utrzeć z cukrem, dodać aromat, mąkę, śmietanę i żółtka. Wszystko krótko połączyć. Na końcu dodać ubitą pianę i delikatnie wymieszać. Przełożyć ciasto do przygotowanej dużej blaszki. Ciasto zasypać jagodami (można lekko oprószyć cukrem pudrem ale niekoniecznie). Ciasto pieczemy do suchego patyczka ok 50 min w 180 stopniach.