

Karpatka z masą budyniową i truskawkami



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ciasto;

masło	125 g,
woda	1 szkl,
jajko	5 szt,
mąka pszenna	1 szkl,

dodatkowo;

mleko	2 szkl,
cukier	1 szkl,
mąka ziemniaczana	2 łyżki,
mąka pszenna	2 łyżki,
masło lub margaryna	1 kostka
truskawki świeże	300 g,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto ;

Zagotować wodę z tłuszczem, dodać mąkę,

Podgrzewać na małym ogniu około minuty energicznie mieszając i rozcierając masę.

Następnie wystudzić.

Do wystudzonej masy dodawać kolejno jajka i miksować na najwyższych obrotach, przez około 5 minut.

Ciasto rozdzielić na dwie części , każdą część wlać do wysmarowanej i wysypanej tartą bułką blachy. (Blachy tej samej wielkości 25/35 cm) i piec w nagrzanym piekarniku do 220 stopni przez 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę i piec jeszcze około 20 minut. do uzyskania złotego koloru.

Obydwa ciasta pieczemy tak samo.

Upieczone i wystudzone ciasto przełożyć kremem budyniowym z truskawkami.

Krem budyniowy;

W garnku zagotować szklankę mleka z cukrem.

W drugiej szklance mleka rozmieszać obie mąki.

Do gotującego się mleka wlać rozmieszane mąki cały czas dokładnie mieszać tak jak robimy budyni.

Gotową masę budyniową zakryć folią spożywczą i odstawić do całkowitego ostygnięcia.

W misce zmiksować miękkie masło, na puszystą masę.

Do takiej masy dodawać po łyżce masy budyniowej.

Zmiksować do połączenia składników, dodając oczyszczone i pokrojone truskawki.

Delikatnie wymieszać.

Karpatkę posypać cukrem pudrem.