

Najprostsze i najszybsze ciasto z truskawkami i kruszonką (bez miksera)



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Forma o wymiarach około 19,5 x 19,5 cm, ciasto:

| | |
|----------------------|---------------|
| mąka pszenna | 1.5 szklanki |
| mąka ziemniaczana | 0.33 szklanki |
| cukier | 0.75 szklanki |
| proszek do pieczenia | 1.5 łyżeczki |
| jajka | 2 sztuki |
| mleko | 1 szklanka |
| olej | 0.33 szklanki |
| aromat cytrynowy | 0.1 łyżeczki |
| skórka cytrynowa | 1 łyżka |

Ponadto:

| | |
|-----------|----------|
| truskawki | 15 sztuk |
|-----------|----------|

Kruszonka:

| | |
|------------------|---------|
| mąka pszenna | 3 łyżki |
| masło | 2 łyżki |
| cukier | 2 łyżki |
| cukier waniliowy | 1 łyżka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W pierwszej misce wymieszać obie mąki, cukier oraz proszek do pieczenia, a w drugiej - jajko, mleko, olej, aromat i skórkę cytrynową. Suche składniki połączyć z mokrymi.

(Wymieszać łyżką do połączenia się całości, nie dłużej. W masie mogą być grudki. Krótko mieszane ciasto po upieczeniu będzie bardziej pulchne i delikatne, natomiast zbyt długo - zbite.) Masę przelać do formy uprzednio wysłanej papierem do pieczenia, a na jej wierzchu równomiernie ułożyć połówki truskawek - przekrojoną stroną do góry.

Przygotować kruszonkę. Masło, cukier i mąkę dokładnie połączyć, a następnie rozetrzeć palcami i umieścić na owocach. Ciasto piec w rozgrzanym piekarniku przez około 40-50 minut (do tzw. "suchego patyczka") w 180 stopniach. Po ostudzeniu można posypać cukrem pudrem.