

Piaskowiec z owocami

ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	250 g
mąka	2 szkl.
cukier	1 szkl.
budyń śmietankowy	1 szt.
jaja	3 szt.
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem na jednolitą masę, dodać po jednym jajku. Gdy masa będzie gładka, wsypać proszek, budyń i mąkę. Ciasto podzielić na dwie części. Foremkę wysmarować masłem, wyłożyć jedną część ciasta, a na nią owoce (truskawki, śliwki itp.) i przykryć drugą częścią ciasta. Piec 40 min. w temp. 160 stopni.