

Pieczone truskawki z lodami waniliowymi Marcina Budyńka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółtko jajek	8 szt
cukier	4 łyżki
cukier waniliowy	4 łyżeczki
truskawki	32 szt
lody waniliowe	4 łyżki
mięta	do dekoracji
papier do gotowania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marcin Budynek poleca:

Truskawki dokładnie umyć, następnie pokroić je na drobne kawałki. Żółtka utrzeć z cukrem oraz cukrem waniliowym na puszystą masę. Przygotować cztery arkusze papieru do gotowania, każdym z nich wyłożyć małe naczynie żaroodporne (może być filiżanka). Do każdego naczynia włożyć truskawki, następnie zalać je masą z żółtek. Całość piec w piekarniku nagrzanym do 200°C przez ok. 10 minut. Upieczone truskawki wyjąć z filiżanek i w papierze przełożyć na talerz, górę udekorować łyżką lodów waniliowych oraz świeżą miętą.