

## Tarta z truskawkami



### GIBLI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>truskawki świeże</b>	250-300 g
<b>cukier puder</b>	
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżeczka
<b>cukier</b>	0,5 szkl
<b>masło</b>	200 g
<b>jajko</b>	4 szt
<b>mąka pszenna</b>	200 g
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Truskawki obrać z szypułek, opłukać, odsączyć i pokroić na pół.
- KROK 2 Masło z cukrem i cukrem waniliowym utrzeć na gładką masę.
- KROK 3 Do utartej masy maślanej dodawać po jednym jajku, dalej ucierając.
- KROK 4 Maki i proszek do pieczenia przesiać przez sito, dodawać po 3 łyżki do masy maślano - jajecznej, miksując aż się składniki połączą.
- KROK 5 Truskawki posypać cukrem pudrem (ja dodatkowo posypałam wiórkami kokosowymi).
- KROK 6 Formę na tartę wysmarować dokładnie masłem i posypać bułką tartą. Do ciasta włożyć truskawki, delikatnie wymieszać łyżką.

- KROK 7 Ciasto z truskawkami przełożyć do formy, rozprowadzając masę moką łyżką.
- KROK 8 Na koniec udekorować pozostałymi truskawkami. Piec w 180 stopniach przez ok 40-45 do suchego patyczka. Po upieczeniu wyjąć odstawić na chwilę i posypać cukrem pudrem.  
Smacznego:))