

Truskawki zatopione pod ciastem



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki świeże	20 dag
jajka	4 sztuki
wanilia laski	1 sztuka
masło	30 g
cukier	15 dag
mąka pszenna	18 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mleko 2 %	300 ml
cukier puder	do oprószenia
masło	do wysmarowania formy
mąka kukurydziana	do oprószenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Truskawki umyć osuszyć na sicie obrać z szypulek duże przekroić na połówki mniejsze zostawić w całości.
- KROK 2 Naczynie żaroodporne o wym 14/20 cm wysmarować masłem oprószyć mąką kukurydzianą ,na dnie ułożyć truskawki.
- KROK 3 Jajka wybić do miski wsypać cukier z wanilii wydrążyć miąższ i wszystko razem ubić na puszystą pianę,dodać mąkę wymieszaną z proszkiem wlać mleko i wszystko zmiksować

KROK 4 zalać truskawki wstawić naczynie do nagrzanego piekarnika do 170*c piec 30-35 minut.Po wystudzeniu oprószyć pudrem.