

Ucierane ciasto z malinami pod kruszonką



MONISIA8585



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2,5 szklanki
cukier	1,5 szklanki
margaryna	1 kostka
mąka ziemniaczana	0,5 szkl.
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajka	6 szt
maliny	200 gram
gruszki	1 sztuka
mak	
cukier drobny	70 gram
masło	70 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę utrzeć z cukrem na gładką masę. Dodać na przemian po jednym jajku i po 2 łyżkach przesianej przez sito mąki cały czas ucierając. Formę o średnicy 24 cm wysmarować tłuszczem i dno wyłożyć papierem do pieczenia.
- KROK 2 Ciasto wyłożyć do formy, wyrównać i poukładać owoce. Z maki, masła i cukru zagnieść kruszonkę i posypać na owoce. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Ciasto piec przez około 60 min.
- KROK 3 Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.