

Ucierany z jagodami



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier	1\2 szklanki
cukier waniliowy	1 sztuka
jajko	4 sztuki
margaryna	25 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
budyń śmietankowy	2 łyżki
jagody	1 szklanka
cukier puder	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagody wymieszać z proszkiem budyniowym.

Margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Ciągłe ucierając, dodawać po jednym jajku. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z mąką pszenną i proszkiem do pieczenia. Małymi porcjami dosypywać do ucieranej masy. Ciasto rozsmarować na spodzie blachy wyłożonej papierem. Wierzch ciasta posypać jagodami. Piec w temp. 180-200st. Gotowe ciasto przestudzić i obficie posypać cukrem pudrem.