

Pyszne ciasto z jagodami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
cukier	15 dag
cukier waniliowy	2 łyżeczki
kremówka	500 ml
proszek do pieczenia	1 łyżka
mleko	4 łyżki
jajko	2 sztuki
masło	7 łyżek
cukier	1 szklanka
jagody	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Całe jajka należy utrzeć z cukrem(15 dag) na puszystą, jasną masę. Dodać do niej letnie mleko, dodać miękkie masło i proszek do pieczenia. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać z mąką pszenną. Ciasto zagnieść i podzielić na dwie części. Każdą z części wyłożyć do wyłożonej pergaminem blaszki i piec około 30- 35 minut w temperaturze 180 stopni. Ciasto wystudzić. Śmietanę kremówkę należy ubić z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Na jednym blacie ciasta wyłożyć jagody, posmarować masą(niewielką jej część odłożyć), przykryć drugim blatem i posmarować pozostawionym kremem.