

Ciasto z truskawkami



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki świeże

mąka

jaja

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- # ok 60 dkg truskawek ładnych
- # 35 dkg maki tortowej
- # 8 jaj
- # 1,5 szklanki cukru
- # 1 marg. Kasia
- # 2 kisiele truskawkowe
- # 2 pełne łyżeczki proszku do pieczenia
- # cukier waniliowy

Wykonanie:

jajka z cukrem zmiksować , dodać margarynę i cukier waniliowy . Mąkę przesiać i wymieszać z jednym kisielom i proszkiem do pieczenia , dodać do masy jajecznej i dobrze mikserem utrzeć. Do przygotowanej blachy wylać ciasto .Do miseczki wsypać drugi kisiel truskawkowy , truskawki opłukane i osuszone maczać pojedynczo w kisielu tak aby spodnia część truskawki była umoczona i układać na cieście . W ten sposób truskawki nie opadają na dno .Piec w nagrzanym piekarniku 170°C ok 40 minut.

Ostudzone ciasto można posypać cukrem pudrem albo poleć lukrem.