

Owocówka



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kwaśna śmietana	2-3 łyżki
cukier	200 g
sól	1 szczypta
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
borówka amerykańska	300 g
masło	100 g
cukier puder	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia, dodajemy cukier i sól.

Do tego dodajemy masło i zagniatamy ciasto.

Formę do tarty natłuszczamy i wysypujemy bułką tartą.

Wylepiamy spód ciastem.

W piekarniku nagrzanym do 180-200 stopni podpiekamy ciasto 10-15 minut. Wyjmujemy ciasto, na nie wysypujemy owoce i ponownie wstawiamy do piekarnika i pieczemy jeszcze 20 minut.

Po ostygnięciu ciasto posypujemy cukrem pudrem.