

Placek z borówkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

g masła albo margaryny	200
jajko	3
czubata szkl. cukru zwykłego	1
szkl. mąki pszennej luksusowej	1,5
czubate łyżki mąki ziemniaczanej	2
czubata łyżeczka proszku do pieczenia	1
łyżeczki soli	1/3
0,5 szkl. cukru pudru + sok z połowy cytryny)	lukier:
1 łyżeczka masła + 1-2 łyżki bułki tartej	do formy:
borówki amerykańskie	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąki przesiać z solą i proszkiem do pieczenia. Jajka utrzeć z cukrem na puszystą, prawie białą masę. Masło rozpuścić i przestudzić. Stopniowo wlewać je do ubitych jaj cały czas miksując. Następnie dodać mąkę i wymieszać dokładnie łańcuchem łyżką. Formę (piekłam w tortownicy śr.32 cm) wysmarować masłem i wysypać bułką. Wlać ciasto. Na wierzch wyłożyć opłukane i dokładnie osączone borówki. Piec w piekarniku nagrzanym do 170 st. ok. 40 min., przed wyjęciem sprawdzić patyczkiem czy ciasto jest upieczone. Jeszcze ciepłe poleać lukrem utartym z cukru pudru z dodatkiem soku cytrynowego.