

Ciasto z borówkami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2,5 szklanki
masło	1 kostka
opakowanie borówek amerykańskich	
cukier	1 szklanka
jajko	4
2 łyżeczki proszku do pieczenia,	
4 łyżeczki cukru waniliowego	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopiamy i pozostawiamy do ostygnięcia. Borówki myjemy i pozostawiamy do osuszenia. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. Jajka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą pianę. Dodajemy ostudzone masło a następnie stopniowo dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia. Miksujemy na jednolitą masę. Gotowe ciasto przelewamy do blachy wysmarowanej masłem i wyspanej bułką tartą. Na ciasto równomiernie wysypujemy borówki, a następnie wstawiamy do piekarnika. Pieczemy ok 50 min..Upieczone ciasto możemy posypać cukrem pudrem.