

Placek porzeczkowy



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	250 g
cukier puder	150 g
cukier waniliowy mały	1 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mąka tortowa	300 g
mąka ziemniaczna	75 g
mleko	4 łyżki
jaja:	4 szt
kruszonka margaryna	130 g
mąka krupczatka	1 szklanka
cukier puder	1/2 szklanki
czarna porzeczka	400 g
czerwona porzeczka	400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Miękka margarynę utrzeć na gładką masę z cukrem pudrem oraz paczką cukru waniliowego. Dodawać jaja pojedynczo. Wymieszać mąkę tortową z mąką ziemniaczaną, proszkiem do pieczenia i na przemian z mlekiem dodawać do masy (składniki łączyć za pomocą miksera). Ciasto wyłożyć na blachę posmarowaną tłuszczem. Położyć równo porzeczki i posypać kruszonką.

Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Kruszonka:

Margarynę (130g) siekamy z mąką krupczatką (1 szklanka) i cukrem pudrem (1/2 szklanki) i cukrem waniliowym, rozdrobnione składniki zagniatamy czubkami palców, aż powstanie kruszonka.

Temperatura pieczenia: 175°C

Czas pieczenia: 60 minut

