

Ciasto ucierane z owocami



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 350 g
- proszek do pieczenia Gellwe - 10 g
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 opakowanie
- masło lub margaryna - 230 g
- cukier - 150 g
- jajka (rozmiar L) - 5 sztuk
- truskawki - 300 g
- borówki amerykańskie - 200 g

KRUSZONKA:

- mąka pszenna - 1 łyżka
- cukier - 2 łyżki
- masło lub margaryna - 20 g

Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Miękkie masło utrzyj z cukrem i cukrem wanilinowym, dodając pojedynczo jajka. Następnie dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia. Wszystko wymieszaj.
- 2** Owoce umyj i osusz na papierowym ręczniku. Truskawki przekrój na połówki. Okrągłą formę o średnicy 26 cm posmaruj masłem i oprósz mąką.
- 3** Ciasto przełóż do formy. Na cieście ułóż owoce, część z nich lekko wciśnij w ciasto.
- 4** Przygotuj kruszonkę. W kubeczku wymieszaj mąkę z cukrem i masłem, pokrusz w palcach. Otrzymaną kruszonkę wysyp na ciasto.
- 5** Formę wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 40-50 minut w temperaturze 180°C.
- 6** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie

Ciasto ucierane z owocami



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g



Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków.

Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g