
Kopertki z truskawkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3430 razy.

60 dag mąki,

25 dag margaryny,

2 jaja,

1/2-3/4 szklanki śmietany,

1/2 opakowania proszku do pieczenia,

szczypta soli,

50 dag truskawek,

cukier puder

Truskawki przebrać , umyć , osączyć , obrać z szypułek. Mąkę przesypać na stolnicę, włożyć margaryną i bardzo dokładnie posiekać szerokim nożem. Dodawać stopniowo jaja, śmietanę, sól i proszek do pieczenia. Rękoma szybko połączyć wszystkie składniki, ale nie wyrabiać długo. Ciasto zawinąć w lnianą ściereczkę, schłodzić przez 20-30 min. Wówczas znów przenieść na stolnicę podsyaną mąką, rozwałkować na grubość 1/2 cm, pokroić w kwadraty. Osączone truskawki układać po jednej na kwadracie, posypać cukrem pudrem i zlepić przeciwległe brzegi. Piec w niezbyt nagrzanym piekarniku (180-200 st. C) do zrumienienia. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>