
Placek truskawkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5964 razy.

50 dag truskawek,

20 dag mąki pszennej,

4 jajka,

10 dag margaryny,

20 dag cukru pudru,

3/4 szklanki śmietany,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

4 dag cukru do posypania,

3 łyżki tłuszczu do wysmarowania formy,

3 łyżki tartej bułki.

Truskawki przebrać ,umyć i usunąć szypułki. Żółtka utrzeć

z cukrem na białą pulchną masę, dodać śmietanę.

Stopniowo wsypywać mąkę i proszek do pieczenia, stale ucierając. Stopić tłuszcz i dodać do ciasta. Z białek ubić pianę i delikatnie połączyć z ciastem. Do formy

wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką wyłożyć ciasto, ułożyć na nim truskawki i posypać cukrem. Piec w piekarniku 35 - 40 min, w temperaturze 180 st.C. Po

ostudzeniu pokroić na kawałki.

Własnie upiekłam ten placek. Dobry przepis ale piecze sie w temp 180 stopni około 50 minut. Truskawki spadły oczywiście na dno placaka. Ilość ciasta wystarcza na mała okrągła foremkę.

Nadesłał(a):agnieszka 2008-05-27 14:05:42