

ANIA STARMACH

Ciasto ucierane z kruszonką i owocami

Co kupić?

Kruszonka

- 100g mąki
- 50g masła
- 50g mielonych orzechów włoskich
- 50g cukru pudru

Ciasto

- 200g miękkiego masła
- 200g mąki pszennej
- 150g cukru
- 50g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru waniliowego

Nadzienie

- 250g truskawek
- 250g malin

Jak przygotować?

Kruszonka

1. Wszystkie składniki kruszonki wymieszaj, powinna mieć konsystencję mokrego piasku. Schowaj ją do lodówki dopóki nie zrobisz ciasta.

Ciasto

2. Aby przygotować ciasto, masło utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym.

ANIA STARMACH

3. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną.
4. Stopniowo do masła dodawaj jajka oraz mąkę, mieszaj mikserem na małych obrotach.
5. Ciasto umieść w foremce o wymiarach 24×24 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Na ciasto wyłóż owoce (maliny w całości, truskawki przekrojone na połówki), przykryj je kruszonką.
6. Ciasto włóż do piekarnika o temperaturze 180 stopni i piecz 40–50 minut.