

Truskawkowa tarta

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- margaryna - 1 kostka(i)
- jajo - 1 szt.
- sól - szczypta(y)
- truskawki - 1/2 kg
- cukier puder -
- tłuszcz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mąkę, sól i cukier mieszamy razem. Dorzucamy pokrojone w kawałki masło i całe jajo. Wszystko wyrabiamy, aż powstanie miękkie, lekko klejące ciasto. Ciasto wkładamy do zamrażalnika na około 30 minut. Truskawki kroimy na grubsze części. Ciasto rozdzielamy na 2 nierówne kawałki: duży i mały. Większy rozwałkowujemy na posypanym mąką blacie. Wkładamy do średniej wielkości tortownicy wysmarowanej tłuszczem i wylepiamy też boki. Następnie wykładamy owoce. Pozostały kawałek ciasta rozwałkowujemy i kroimy na paski. Przykrywamy nimi owoce. Pieczemy w nagrzanym do 200C piekarniku około 40- 50 minut. Ciasto musimy dobrze wystudzić zanim zostanie posypane cukrem pudrem.

Smacznego!

