



Kruche ciasto z mrożonymi owocami

Składniki

Ciasto

- 500 g mąki Basia Krupczatka
- 250g masła
- 5 żółtek
- 1 łyżka kwaśnej śmietany 18%
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego

Sposób przygotowania

Mąkę oraz proszek do pieczenia przesiej do miski.

Dodaj cukier, cukier waniliowy i krótko wymieszaj. Dodaj posiekane masło i wymieszaj aż powstanie 'kruszonka'. Następnie dodaj śmietanę oraz żółtka i szybko zagnieć ciasto. Podziel ciasto na dwie części - jedną troszkę większą od drugiej. Większy kawałek ciasta rozwałkuj podsypując mąką na wielkość blaski (25x35cm). Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia, a następnie wyłóż ją ciastem. Ponakłuj widelcem i wstaw do lodówki na około 40 minut. Mniejszy kawałek ciasta uformuj w kulę i również schowaj do lodówki. Na schłodzone ciasto wyłóż owoce, a na nie zetrzyj na grubych oczkach tarki, drugą część ciasta i rozmieść równomiernie. Piecz w temperaturze 160 stopni przez około 60 min. Smacznego!