

Sypane ciasto truskawkowe

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki kaszy manny
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 szklanki cukru drobnego do wypieków
- 250 g Masta Extra Włoszczowskiego
- 700 g truskawek
- powidła wiśniowe
- 6 łyżek mleka

Wykonanie:

W misce wymieszaj ze sobą wszystkie suche składniki: mąkę, kaszę, cukier i proszek do pieczenia. Podziel mieszankę na 3 równe części. Delikatnie zmrożone Masto Ekstra Włoszczowskie zetrzyj na tarce o grubych oczkach i podziel na 3 części. Do 1/3 mieszanki składników suchych dodaj 1/3 masta i 6 łyżek mleka, całość zagnieć. Tak powstały spód ciasta przelóż do tortownicy (24 cm średnicy) wyłożonej papierem do pieczenia. Spód ciasta posmaruj cienką warstwą powideł, a na niej ułóż przekrojone na połówki truskawki (350g). Następnie posyp 1/3 suchych składników, potem 1/3 startego masta i na to wylóż pozostałą porcję pokrojonych truskawek. Na wierzch ponownie wylóż 1/3 suchych składników i na to 1/3 masta. Włóż ciasto do nagrzanego do temp. 180° piekarnika i piecz przez ok. 1 godz. (do zarumienienia).

Smacznego!

Czas przygotowania: 1 h 15 min

Liczba porcji: 12-14