

Krucze z jagodami

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **7909**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- 3,5 szklanki mąki tortowej
- 4 jajka
- 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru
- 250dkg. margaryny
- budyń śmietankowy
- 10 dkg. wiórków kokosowych
- 1/2 szklanki cukru do piany
- 1l jagód świeżych
- cukier waniliowy 16g

Sposób przygotowania:

- 1 Miękką margarynę posiekać z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia, następnie dodać żółtka jaj, cukier i dobrze wszystkie składniki zagnieść na gładką masę. 1/3 ciasta zawinąć w folię i włożyć do zamrażalnika, a pozostałe ciasto wyłożyć na dno blachy /24x40/, wyłożonej papierem do pieczenia.
- 2 Opłukane jagody wymieszać z cukrem waniliowym i wyłożyć na ciasto, oprószone delikatnie bułką tartą.
- 3 Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, budyń i wiórki kokosowe. Wszystko delikatnie wymieszać i wyłożyć na jagody.
- 4 Na pianę zetrzeć na grubej tarce ciasto z zamrażalnika.
- 5 Tak przygotowane ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 185st.C i piec ok.50 minut. Górę ciasta można pod koniec pieczenia przykryć folią aluminiową, aby się nie spaliła. Życzę SMACZNEGO zjadania.

Twoje notatki do przepisu: