

# Placek borówkowy

Autor: **annawk**Przepisów: **241** Ocena: **7749**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- CIASTO:
- 1,5 szkl.mąki
- 1/2 kostki margaryny
- 2 łyżki cukru
- 2 dag drożdży
- 2 żółtka
- śmietana - ile weźmie ciasto
- Nadzienie:
- 2 szkl. borówek - mogą być mrożone
- 3 łyżki cukru
- Kruszonka:
- 1/2 szkl.mąki
- -2 łyżki cukru
- 3 łyżki wiórek kokosowych
- 1/4 kostki margaryny

## Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotować kruszonkę- wszystkie składniki wrzucić do miski i szybko zagnieść ciasto - zamrozić , najlepiej poprzedniego dnia. Dnia następnego - wszystkie składniki ciasta zagnieść czystymi łapkami dodając tyle śmietany, by ciasto odchodziło od rąk i stanowiło jednolitą lśniąca masę Ciastem wyłożyć posmarowaną tłuszczem formę -spód i boczki na wys.2 cm- zostawić w cieple ok 30 min aż podrośnie Na cista wysypać składniki nadzienia - borówki i cukier- równomiernie posypać nim borówki. Na borówki zetrzeć na tarce -grube oczka-zamrożoną wcześniej kruszonkę. Piec ok.40 min, 180 st. Można posypać cukrem pudrem Smacznego wspomnienia leśnego lata życzę.

## Twoje notatki do przepisu: