

Ucierane ciasto z truskawkami



Autor: **Daniel-Coceancig**
Przepisów: **60** Ocena: **522**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 150 g masła
- 2 jajka
- 2/3 szkl. cukru
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 2 szklanki mąki pszennej
- 10 g proszku do pieczenia
- 1/3 szkl. mleka
- 500 g truskawek

Sposób przygotowania:

- 1 Miękkie masło utrzyj na jasny puch. Ciągłe miksując dodawaj na przemian jajka i cukier. Gdy składniki się połączą dodaj jogurt naturalny (powinien mieć temperaturę pokojową). Zmiksuj wszystko razem. Dodaj przesiane suche składniki. Na sam kolej wlej mleko w temperaturze pokojowej (jeżeli masa ci się zwarzyła wlej gorące mleko).
- 2 Formę o średnicy 23 cm natłuść i obsyp bułką tartą bądź wyłóż papierem do pieczenia. Wlej ciasto a na wierzchu poukładaj truskawki.
- 3 Wstaw ciasto do piekarnika nagrzanego do 170 stopni z termoobiegiem i piecz przez 30-40 minut do tzw. suchego patyczka. Ciasto po upieczeniu odstaw do wystygnięcia. Gdy będzie zimne obsyp obficie cukrem pudrem.
- 4 Jak poradzić sobie z zwarzoną masą:
Jednak zwarzona masa to nie konieczne zakalec bądź ciasto do wyrzucenia. Wszystko się da uratować (mam nadzieję) i coś z tego wyczarować.

Kiedy ciasto się zwarzy? Gdy dodamy do siebie produkty o różnej temperaturze (np. do ubitego ciepłego masła wlejemy zimne jajka), lub gdy zbyt szybko miksujemy i dodajemy do siebie produkty i nie zdążą się one jeszcze połączyć a dodajemy już kolejną partię.

Jak temu zaradzić? Zwarzona masa na ciasto to najczęściej oddzielenie się tłuszczu. W takich sytuacjach musimy doprowadzić ponownie do połączenia tłuszczu z pozostałymi składnikami. Jak to zrobić? Do masy wystarczy wlać wrzący/gorący płyn. Czyli jeżeli robimy ciasto i widzimy, że się już zwarzyło a jeszcze płynnych składników nie dodaliśmy to wlewamy gorące mleko do masy i mieszamy. Tłuszcz powinien się rozpuścić i połączyć z resztą składników.

Jeżeli już dodaliśmy wszystkie składniki i ciasto jest zwarzone to wtedy dodajemy odrobinę wrzątku ciągle miksując masę. Ciasto powinno wtedy nabrać gładkości.

Mi się udało uratować swoje zwarzone ciasto mam nadzieję, że i Wam się uda

Twoje notatki do przepisu: