





## Ciasto jaglane z garaletką

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

- galaretka truskawkowa - 2 szt.
- mąka jaglana - 1 szklanka
- cukier trzcinowy - 1/2 szklanka
- margaryna - 1/2 kostka
- jajo - 1 szt.
- smietana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

### Dodatkowe info:

Ciasto należy szybko zjeść, gdyż spód nasiąka wilgocią z galaretki i staje się gliniasty, zakalcowaty.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu i odstawić do lodówki do stężenia. Mąkę jaglaną przesiać na stolnicę, dodać proszek do pieczenia i cukier wymieszać. Dodać posiekane masło, śmietanę i jajo. Szybko wyrobić ciasto. Gotowe ciasto zawinąć w folię i włożyć na 1 godz. do lodówki.

Schłodzone rozwałkować na kształt formy do pieczenia i je do niej włożyć. Oczywiście formę należy wcześniej natłuścić. Piec ok. 25 minut w temperaturze 180° C. Wyjąć z piekarnika i odstawić do ostygnięcia. Gdy ciasto będzie zimne a galaretka półpłynna przelać ją do formy na ciasto i odstawić do lodówki do całkowitego stężenia.