





Ciasto z truskawkami

 Kinga Bajcar

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Mąka pszenna typ 450 Bio - 2 1/4 szklanka

Masło klarowne Bio - 200 g

Napój ryżowy Bio - 1/3 szklanka

Cukier kokosowy Bio - 1/2 szklanka

Jajka - 5 szt.

Cukier waniliowy Bio - 1 opakowanie

Świeże truskawki eko - 1/2 kg

Sposób przygotowania:

KROK 1: W rondelku roztopiamy masło klarowne, dodajemy napój ryżowy i cukier waniliowy, Wszystko razem topimy ale nie gotujemy. Ściągamy z palnika i odkładamy na chwilę do ostygnięcia.

W tym czasie oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodajemy stopniowo cukier kokosowy. Gdy cukier się rozpuści, dodajemy partiami żółtka i ponownie ubijamy na najniższych obrotach, aby piana nie opadła.

Następnie dodajemy do masy jajecznej ciepłe nie gorące masło z napojem ryżowym i delikatnie mieszamy.

KROK 2: Na koniec partiami dodajemy mąkę. Szpatułką mieszamy aż całość się połączy. Truskawki myjemy i kroimy w ćwiartki. Ciasto wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Na ciasto układamy truskawki. Pieczemy w piekarniku w 180 stopniach góra-dół przez około 5 minut.

Smacznego :)