





Keks z truskawkami

 Paulina Jasińska

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

jaja - 6 szt.

cukier - 3/4 szklanka

cukier wanilinowy - 2 łyżeczka

olej rzepakowy - 3/4 szklanka

mąka pszenna - 2 szklanka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

truskawki - 500 g

cukier puder do obsypania - -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jaja w temperaturze pokojowej wbić do miski, dodać cukier i cukier wanilinowy i ubić na puszystą pianę.

KROK 2: Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Blachę o wymiarach około 25x25 wyłożyć papierem do pieczenia.

KROK 3: Do ubitych jajek dodawać cienkim strumieniem olej, następnie mąkę i proszek do pieczenia cały czas ubijając do jednolitej masy. Ciasto wlać do blachy.

KROK 4: Przygotować truskawki, umyć, oczyścić i podzielić na ćwiartki. Truskawki poukładać na wierzchu ciasta i wstawić do nagrzanego piekarnika na 45 min.