

Ciasto maślankowe z malinami



Kulinarnie

Inspiracją na to ciasto był dla mnie przepis ze strony [Kwestia smaku](#). Oczywiście zmodyfikowałam go po swojemu, trochę zmieniłam proporcje, ale główny zamysł pozostał. Spodobało mi się, że ciasto to powstaje bez miksera, zagniatania i wszelkich przygotowań. Robi się je szybko i łatwo, a co najważniejsze: wybornie smakuje. Zamiast malin możecie użyć wszystkich innych sezonowych owoców, jakie tylko lubicie.

Składniki suche:

- 390g mąki pszennej
- 240g białego cukru
- 1,5 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,5 płaskiej łyżeczki sody oczyszczonej
- opakowanie cukru wanilinowego (16g)

Składniki mokre:

- 1 pełna szklanka maślanki (w temperaturze pokojowej)
- 3 jajka (w temperaturze pokojowej)
- 1/2 szklanki oleju rzepakowego

Składniki na kruszonkę:

- 100g mąki pszennej krupczatki (ostatecznie może być zwykła pszenna)
- 100g białego cukru
- 100g masła (prawdziwego, zimnego)

Dodatkowo:

- 300g malin
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Składniki suche dokładnie mieszamy w misce.
2. Do drugiej miski wlewamy składniki mokre i mieszamy widelcem.
3. Do trzeciej miski wrzucamy składniki na kruszonkę i ucieramy je palcami, aż powstaną grudki.
4. Wymieszane składniki mokre wlewamy do suchych i powoli oraz krótko mieszamy wszystko razem. Nie robimy tego zbyt dokładnie, tylko do połączenia się wszystkiego w jedną masę.
5. Blaszkę ok. 30cmx24cm wykładamy papierem do pieczenia, piekarnik nagrzewamy do 180 stopni Celsjusza.
6. Ciasto wlewamy do formy, wyrównujemy wierzch, na wierzchu układamy owoce, całość posypujemy kruszonką i pieczemy ok. 45 minut, do suchego patyczka.
7. Kiedy ciasto przestygnie, posypujemy je cukrem pudrem.



Kulinarnie