

Ciasto ucierane z truskawkami



W zamrażarce zalegało pudło truskawek z zeszłego roku. Takich wiejskich, niepryskanych, słodkich... Zapachniało mi ciastem i na szybko przewertowałam przepisy do sprawdzenia. Padło na ciasto z bloga [Moje Wypieki](#). Nie podpasowała mi w tym przepisie kruszonka, ponieważ nie lubię kruszonki z mąki pszennej, zastąpiłam ją krupczatką i własnym przepisem. Dla lubiących słodsze ciasta polecam posypanie placka cukrem pudrem (po ostygnięciu). Podaję przepis po moich modyfikacjach.

Składniki:

- 200g masła
- 160g cukru
- 4 całe jajka
- 200g mąki pszennej
- szczypta soli
- 40g mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- ok. 500g truskawek
- cukier wanilinowy do posypania (opakowanie 16g)

Na kruszonkę:

- 4-5 łyżek mąki krupczatki
- 4 łyżeczki cukru
- mniej niż ćwiartka kostki masła

Wykonanie:

1. W misce mieszamy mąką pszenną, ziemniaczaną i sodę.
2. Miękkie masło ucieramy mikserem na puszystą masę, dodajemy cukier i szczyptę soli. Wbijamy po jednym całe jaja, zanim wbijemy kolejne, poprzednie powinno być utarte.
3. Stopniowo wsypujemy wymieszaną mąkę, ucieramy na wolnych obrotach.
4. Blachę (u mnie 20x28cm) wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto, wygładzamy.
5. Truskawki (świeże przekrawamy na połówki, mrożone nie muszą być rozmrożone) układamy na cieście.
6. Z podanych składników robimy kruszonkę (masło kroimy na kawałki), rozcierając wszystko palcami. Posypujemy truskawki. Wierzch posypujemy cukrem wanilinowym.
7. Ciasto pieczemy w temperaturze około 180 stopni Celsjusza przez około 40 minut (u mnie niecałe 50).
8. Po ostygnięciu możemy posypać cukrem pudrem.


