

# Ciasto z truskawkami

## Składniki:

- 4 jajka
- 160 g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego lub ekstrakt waniliowy
- 80 ml oleju
- 80 g roztopionego masła
- 160 g jogurtu truskawkowego lub naturalnego
- 260 g mąki pszennej tortowej
- 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 500 g truskawek

## Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

## Wykonanie:

No miski wbijamy cztery całe jajka, dodajemy cukier oraz cukier waniliowy i wszystko roztrzepujemy trzepaczką lub mikserem. Następnie dodajemy olej oraz roztopione i wystudzone masło. Ponownie wszystko dobrze mieszamy. Po dokładnym wymieszaniu dodajemy jogurt truskawkowy. Jak ktoś nie ma jogurtu smakowego może dodać jogurt naturalny. Znów wszystko dokładnie mieszamy trzepaczką lub mikserem. Teraz dodajemy mąkę oraz proszek do pieczenia i mieszamy, aż nie będzie grudek. Na koniec dodajemy truskawki, wcześniej umyte, obrane z szypułek i pokrojone na kawałki. Już łyżką delikatnie wszystko mieszamy.

Szykujemy sobie tortownicę, o średnicy 25 cm, której spód wykładamy papierem do pieczenia. Do środka przelewamy ciasto. Wierzch w miarę potrzeby równamy, żeby był ładnie prosty.

Ciasto wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C, używając grzałki góra, dół i pieczemy przez około 40-45 minut. Przed końcem pieczenia wbijamy w środek ciasta patyczek. Jak będzie czysty to ciasto jest upieczone. W razie gdyby patyczek był dalej oblepiony ciastem to musimy ciasto jeszcze piec.

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Następnie nożem odcinamy rant od foremki i zdejmujemy go.

Ciasto przed podaniem obsypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

