



Ciasto na kefirze z truskawkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne i wilgotne ciasto na bazie kefiru z truskawkami i kruszonką. Jego przygotowanie nie zajmie więcej niż godzinę, dlatego świetnie sprawdzi się w przypadku zapowiedzianej na ostatnią chwilę wizyty gości. Uda się również z innymi, letnimi owocami - jagodami, malinami, borówkami.

Przygotowanie

Krok 1

Do dużej miski wlać kefir, olej i wbić jajka. Krótco zmiksować.

Krok 2

W oddzielnej misce połączyć mąkę, cukry i proszek do pieczenia. Następnie powoli dodawać suche składniki do mokrych, ciągle miksując.

Krok 3

Piekarnik nagrzać do 180°C.

Krok 4

Masło pokroić na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki kruszonki ucierać do momentu powstania grudek.

Krok 5

Truskawki umyć i osuszyć. Usunąć szypułki. Przekroić na pół lub na cztery.

Krok 6

Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Wylać masę, następnie na górze poukładać truskawki. Całość posypać kruszonką.

Krok 7

Wstawić do piekarnika i piec około 40 minut, do tak zwanego „suchego patyczka”.

Danie: **Deser**,

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

- 380 g mąki pszennej,
- 250 ml kefiru Mlekpól,
- 125 ml oleju o neutralnym smaku (np. rzepakowego),
- 150 g cukru,
- 3 jajka,
- 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią

Dodatkowo:

- 300 g truskawek

Kruszonka:

- 150 g mąki pszennej,
- 100 g zimnego masła łaciate,
- 70 g cukru