

Ciasto z wanilią i świeżą żurawiną

Lubię proste ciasta: zamieszać, wymieszać, wstawić do piekarnika i już. To ciasto właśnie takie jest i do tego bardzo dobrze smakuje. Długo zachowuje świeżość. Jest wilgotne w środku, a skórkę ma chrupiącą. Świeża żurawina dodaje kwaskowego smaku. Mój syn był zachwycony, a jemu niełatwo dogodzić. Wczoraj zjadł dwa wielkie kawałki i dokrajał po cichutku kolejne:) Przepis z MW, szczerze polecam.



Składniki na 22 cm placek:

- miąższ z jednej łaski wanilii,
- 2 szklanki świeżej żurawiny lub rozmrożonej i odsączonej,
- 2 szklanki mąki pszennej,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,

- szczypta soli,
- 115 g masła,
- 2 duże jajka,
- pół szklanki mleka
- 1,5 szklanki cukru (użyłam trzcinowego)

Przygotowanie ciasta

1. Wszystkie składniki (oprócz żurawiny) wymieszać w misie robota kuchennego. Na koniec łyżką wmieszać żurawinę.
2. Okrągłą formę spsikać sprayem do pieczenia. Wlać ciasto.
3. Piec przez około 30-40 minut w temperaturze 175 stopni (do suchego patyczka).
4. Smacznego!