

Krucze z agrestem

data aktualizacji: 2020.07.26 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 200 g margaryny, 5 jajek, 2 szklanki mąki pszennej, 2-3 łyżeczki proszku do pieczenia, 3 łyżki cukru waniliowego domowego, 1 szklanka cukru, 1 kisiel wiśniowy, 400 g oczyszczonego agrestu.

Przygotowanie: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem waniliowym. Dodać żółtka i margarynę. Zagnieść ciasto - ja robiłam w misce. Ciasto podzielić na 2 części, jedną włożyć na godzinę do zamrażalnika. Drugą częścią ciasta wylepić kwadratową tortownicę wyłożoną papierem do pieczenia. Agrest pokroić na połówki i rozłożyć na cieście. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i kisiel wiśniowy, ponownie zmiksować. Pianę wyłożyć na agrest. Zamrożone ciasto zetrzeć na tarce o dużych oczkach na pianę. Piec około 45 minut w 180 stopniach.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36242-kruche-z-agrestem>