

# Ciasto z truskawkami na kefirze



Autor: **Murena**  
Przepisów: **175** Ocena: **2588**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- szklanka cukru
- 3 jajka
- 3 szklanki mąki pszennej
- szklanka kefiru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 oleju np. rzepakowego lub słonecznikowego
- 350g truskawek
- 1 łyżka cukru waniliowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbijamy jajka dodajemy cukier i ucieramy dokładnie. Następnie dodajemy kefir i olej. Miksujemy aż składniki się połączą. Dodajemy mąkę przesianą i proszek do pieczenia i ponownie miksuujemy. Blaszkę o wymiarach 35x25 cm wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy naszą zmiksowaną masę. Na masie układamy truskawki mogą być pokrojone na pół a jak są małe truskawki to w całości. Na wierzchu posypujemy cukrem waniliowym. Blaszkę z ciastem wstawiamy do nagrzanego do 180C piekarnika i pieczemy ok. 30-35 minut -funkcja góra-dół. Przed podaniem można posypać jeszcze cukrem pudrem ale niekoniecznie.

SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: