



## CIASTO Z MORELAMI I POLEWĄ TRUSKAWKOWĄ



### SKŁADNIKI

- 100 g masła Polskiego Mlekovita
- 1 i 1/2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki cukru
- jajko
- sól
- 1/2 kg moreli
- 300 g truskawek
- 3 łyżki cukru pudru
- 4-5 łyżek 18-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Zimne masło posiekać z mąką. Dodać cukier, jajko i szczyptę soli, szybko zagnieść ciasto. Uformować kulę, owinąć folią, odłożyć na 30 min do lodówki.
- Morele umyć, przeciąć na pół, usunąć pestki, pokroić na cząstki. Ciasto rozwałkować, wyścielić nim blachę, ułożyć morele. Piec 30 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st.
- Truskawki umyć, usunąć szypułki, wrzucić do blendera. Dodać cukier puder oraz śmietanę, zmiksować.
- Ostudzone ciasto z morelami pokroić na porcje, nałożyć na talerze, polać polewą truskawkową.