

MASA TRUSKAWKOWA

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 17:19 - Poprawiony czwartek, 25 stycznia 2007 17:19

1 kostka masła (250 g), 200 g cukru pudru, 4 żółtka, 350 g dojrzałych truskawek

Truskawki opłukać, usunąć szypułki, rozgnieść widelcem (nie miksować!).

Miękkie masło z cukrem pudrem utrzeć drewnianą pałką na puch. Dodawać po jednym żółtku.

Na końcu dodawać po łyżce truskawek dokładnie rozcierając.

Doskonały do przekładania biszkoptowych placków.

wg [Uli, Dany i Ireny z domu Chęć z Kłodzka](#)