



Sposób przygotowania

Szpinak rozmrażam i odciskam z nadmiaru wody. Wbijam do miski jaja, dodaję cukier i miksuję na puszystą masę. Powoli dolewam olej i nadal miksuję. Do masy - wciąż ubijając - dosypuję na zmianę obie mąki zmieszane z proszkiem do pieczenia. Na końcu dodaję szpinak i mieszam delikatnie drewnianą łyżką. Ciasto piekę w papilotkach - nakładam je łyżką do wysokości ok. 2/3 papierka. Piekę w 180 stopniach Celsjusza przez ok. 20-25 minut (do suchego patyczka). Studzę ciastka (uwaga - z wierzchu są raczej złote niż zielone, ale to... pozory). ;) W tym czasie ubijam śmietanę na sztywno, pod koniec dodaję śmietan-fixy i cukier. Z ciastek odcinam wierzch, drążę środek i kruszę go na drobinki. Na pozostałą część ciasta nakładam ubitą masę śmietanową. Wierzch zdobię okruszkami, dociskam je lekko, a na nich umieszczam dowolną ilość truskawek (albo innych dostępnych akurat owoców). A później delektuję się truskawkami prosto z trawki! Mniem! :)

Truskawki prosto z trawki



Składniki

- 450 g mrożonego bryketu ze szpinaku
- 250 g cukru
- 3 jajka
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka mąki tortowej
- 1 szklanki mąki krupczatki
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 300 ml śmietany 36%
- 2 śmietan-fixy
- 2 łyżki cukru pudru
- garść truskawek