

Płacek malinowy

Jeśli nie spodziewasz się tłumu gości, zrób placek malinowy. Wygląda bardzo ładnie z kruszonką na wierzchu. Ciasto piecze się w podłużnej foremce.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

60 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

180 g mąki
200 g cukru
1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki cynamonu
szczypta mielonego kwiatu muszkatołowego
100 g masła, schłodzonego
1 jajko
1/2 szklanki mleka 2%
1/2 łyżeczki esencji waniliowej
2 łyżki mąki kukurydzianej
6 łyżek wody
150 g świeżych malin

1 i 1/2 łyżeczki soku cytrynowego

KRUSZONKA

40 g mąki

3 łyżki cukru

5 łyżeczek zimnego masła

3 łyżki orzechów włoskich, posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w misce mąkę ze 100 g cukru, proszkiem do pieczenia, solą, cynamonem i kwiatem muskatołowym. Dodać masło, posiekać nożem. Zmiksować jajko z mlekiem i esencją waniliową. Wlać do masy, szybko wyrobić.

2) Przełożyć łyżką do natłuszczonej formy.

3) Wymieszać w rondlu resztę cukru z mąką kukurydzianą i wodą. Dodać maliny i sok cytrynowy. Gotować 2 minuty, aż sos zgęstnieje. Połączyć ciasto i zamieszać nożem, żeby powstały malinowe smugi.

4) Wymieszać mąkę na kruszonkę z cukrem i orzechami. Dodać masło, posiekać nożem. Posypać ciasto. Piec 35 minut w temperaturze 180°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera 519 kcal, 22 g tłuszczów (w tym 12 g NKT), 85 mg cholesterolu, 502 mg sodu, 75 g węglowodanów, 3 g błonnika, 7 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock