

Zapečené jahody

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jahody 400 g
- Cukr 70 g
- Vejce 2 ks
- Hrubá mouka 50 g
- Škrobová moučka 50 g
- Vanilkový cukr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Tuk na vymazání a drcené piškoty na vysypání formiček 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse utřeme žloutky se 2 lžícemi teplé vody do pěny a postupně do ní vmícháme oba druhy cukru. Po částech vmícháme mouku smíchanou se škrobovou moučkou a špetko u soli a na závěr zlehka vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků. Hlubší zapékačí misky vymažeme tukem, vysypeme drcenými piškoty a naplníme je do poloviny těstem, které poklademe půlkami jahod tak, aby náplň zůstala pod okrajem misek. Zapékačí misky postavíme na plech, vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a jahody zapečeme dozlatova.