



## CIASTO ŻURAWINOWE

### SKŁADNIKI

- 120 g mąki uniwersalnej
- 180 g brązowego cukru
- ¼ łyżeczki soli
- 400 g żurawiny (albo borówki czerwonej lub wiśni)
- 75 g posiekanych orzechów włoskich
- 120 g roztopionego masła
- 2 jaja, ubite
- 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego

### PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzej piekarnik do 175 °C.
2. Połącz mąkę, cukier i sól. Wmieszaj owoce i orzechy włoskie. Następnie wmieszaj masło, ubite jaja i ekstrakt migdałowy.
3. Rozprowadź ciasto na formie o powierzchni zapobiegającej przywieraniu.
4. Piecz przez 40 minut w temperaturze 175 °C.
5. Podawaj z lodami waniliowymi (opcjonalnie).