



## TRUSKAWKI ZAPIEKANE Z KOGLEM - MOGLEM

### Składniki:

- 15 - 20 truskawek
- 2 żółtka
- 2 łyżki cukru pudru + cukier puder do posypania
- 1/2 łyżeczki esencji waniliowej
- 3 łyżki wina typu *Porto*
- szczypta soli

### Wykonanie:

- truskawki umyć, usunąć szypułki i przekroić na połowę (lub w przypadku większych truskawek na ćwiartki)
- truskawki ułożyć w naczyniu do zapiekania, zalać winem i piec przez około 5 minut w temperaturze 180°C
- żółtka ubić z cukrem, esencją waniliową i solą na jasnożółtą puszystą masę
- jajeczną masą zalać truskawki i piec przez około 10 minut (aż do lekkiego zarumienienia wierzchu deseru)
- serwować na ciepło posypane cukrem pudrem

Przepis autorstwa Agaty Jędraszczak – autorki blogu [kuchniaagaty.pl](http://kuchniaagaty.pl).

[www.DietaBezglutenowa.pl](http://www.DietaBezglutenowa.pl)