





Ciasto śliwkowe

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- śliwki węgierki - 0.75 kilogramów
- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 16 dekagramów
- cukier - 24 dekagramy
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 28 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 1.5 dekagramów
- cukier puder do dekoracji - 1 unit
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Śliwki umyć, osuszyć i usunąć pestki.
2. Kasię ucierać, aż będzie miała konsystencję śmietany i dodawać po 1 jajku, po trochu cukru i cukru waniliowego, ciągle ucierając.
3. Pod koniec dać przesiane mąki i proszek do pieczenia.
4. Blachę wysmarować Kasią. 3/4 ciasta wylać na blachę i ułożyć na cieście śliwki, po czym zalać resztą ciasta.
5. Piec w temperaturze 170 stopni, aż ciasto będzie zarumienione.
6. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl