



przepisy.pl

Ciasto z jabłkami i śliwkami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 200 gramów
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śliwki węgierki - 400 gramów
- jabłka pokrojone w ósemki - 4 sztuki
- cukier puder do oprószenia - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Obie mąki wymieszaj z proszkiem do pieczenia i przesiej przez sito.
2. Kasię utrzyj z cukrem i cukrem wanilinowym na puszysty krem.
3. Nie przerywając ucierania, dodawaj po jednym jajku, a następnie po łyżce mąki.
4. Do ciasta dodaj połówki śliwek i pokrojone jabłka.
5. Wymieszaj i przełóż do posmarowanej Kasią i posypanej tartą bułką podłużnej formy.
6. Piecz ok. 40 min. w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C.
7. Po upieczeniu i lekkim przestygnięciu posyp cukrem pudrem.

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