





# Ciasto ze śliwkami

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka - 1.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cukier - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mleko - 200 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- kasza manna - 3 łyżki
- ocet - 1 łyżka
- śliwki w ćwiartki - 12 sztuk
- cukier puder - 0.5 szklanek
- mleko do lukru - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Ubijamy Kasię z cukrem na puszystą masę, dodajemy jajka i razem dobrze ubijamy.
2. Dodajemy przesiane mąki, wymieszane z proszkiem do pieczenia, ubijamy.
3. Dolewamy mleko nie przerywając ubijania.
4. Dodajemy kaszę oraz ocet i teraz mieszamy krótko i delikatnie łyżką.
5. Przekładamy masę do formy (ja miałam niewielką prostokątną, ale może być też mała tortownica, jednak w niej będzie się chwilę dłużej piekło).
6. Ćwiartki śliwek układamy na cieście skórką do dołu.
7. Chwilę studzimy przy otwartych drzwiczkach piekarnika. Polewamy lukrem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)