





## Delikatne ciasto śliwkowe

przepisy.pl



### Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- olej - 150 mililitrów
- mąka pszenna - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śliwki - 0.6 kilogramów
- kakao - 1 łyżka

 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 45 minut  170 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Białka oddzielić od żółtek. Ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania, dodając stopniowo cukier. Ubijać.
2. Dodać żółtka, po kolei, ubijając. Wlewać olej, dalej ubijając.
3. Mąkę z proszkiem przesiać, delikatnie wmieszać do ciasta.
4. Ciasto wlać do formy 30 x 20 cm wyłożonej papierem do pieczenia (ja miałam mniejszą formę, więc ciasto wyszło wyższe).
5. Na wierzch wysypać owoce.
6. Piec w temperaturze 170°C .
7. Po wystudzeniu można oprószyć cukrem pudrem. Smacznego :)

---

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)