





Krucze ze śliwkami

przepisy.pl



Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 10 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- żółtko - 4 sztuki
- śliwki węgierki - 1 kilogram

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200-210 °C 

Sposób przygotowania:

1. Zrobić na stolnicy ciasto.
2. Podzielić na 2 części.
3. Jedną rozwałkować na blachę, poukładać połówki śliwek węgierek.
4. Z pozostałego ciasta uformować wałeczki i ułożyć na śliwkach w szachownicę.

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