





przepisy.pl

# Placek drożdżowy ze śliwkami



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 2 szklanki
- cukier - 80 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- drożdże - 20 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.2 opakowań
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta

### dodatki

- cukier puder - 1 szklanka
- woda - 2 łyżki
- śliwki - 700 gramów
- płatki migdałowe - 50 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj rozczyń. W miseczce pokrusz drożdże, dodaj po łyżce cukru i mąki i tyle letniego mleka by rozczyń miał gęstość śmietany. Wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Do miski wsyp resztę mąki, cukier, cukier wanilinowy, jajka i sól. Wlej rozczyń i resztę mleka. Wszystko wymieszaj mieszadłami miksera. Pod koniec mieszania dodaj rozpuszczoną i przestudzoną kostkę do pieczenia Kasia. Ciasto przykryj i odstaw by lekko podrosło.
3. Ciasto przełóż na oprószony mąką stół i zagniataj aż zacznie odchodzić od rąk.
4. Blachę o wymiarach 22x28 cm wysmaruj Kasią i oprósz bułką tartą. Ciasto przełóż do formy i równo rozprowadź na całej powierzchni, odstaw.
5. Umyte śliwki przekrój na połówki i usuń z nich pestki. Ułóż na cieście skórką do dołu. Posyp płatkami migdałowymi. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 30-40 minut w 170 st.C
6. Przygotuj lukier. Cukier puder utrzyj z wodą na gładką, gęstą masę. Lekko przestudzone ciasto polej 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)