



przepisy.pl

## Placek z Powidłami "Śliweczka"



### Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żółtka - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- powidła - 1 słoik

 30 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 - 180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki (oprócz powideł) zagnieść i wyrobić szybko ręką tak, żeby się nie kleiło. Kasia powinna być miękka.
2. Oddzielić trzy kawałki ciasta (każdy wielkości knedelka) i od razu je włożyć do zamrażalnika, pozostałą część ciasta równo rozłożyć na wysmarowaną blachę.
3. Włożyć do lodówki. Następnie ubić białka z cukrem (ok. pół szklanki) na sztywną masę jak na bezy.
4. Na ciasto wyłożyć powidła, na te delikatnie rozsmarować pianę i na koniec na pianę zetrzeć na tarce o grubych oczkach ciasto z zamrażalnika.
5. Od razu włożyć do piekarnika. Po upieczeniu pozostawić w piekarniku, aby trochę przestygło.
6. Można jeść gorące. 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)