





przepisy.pl

Pyszne ciasto ze śliwkami



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 2.5 łyżeczki
- esencja arakowa - 1 unit
- śliwki - 1.5 kilogramów
- polewa - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Jaja utrzeć z cukrem, dodać szklankę mąki i wymieszać.
2. Roztopić Kasię i wrzącą wlać do ciasta.
3. Po wymieszaniu dodać druga szklankę mąki, proszek do pieczenia i arak.
4. Całość wymieszać dokładnie.
5. Śliwki przeciąć na połówki i wyjąć pestki.
6. Ciasto wlewamy do uprzednio nasmarowanej tortownicy i układamy owoce.
7. Pieczemy w piekarniku około 1 godziny.
8. Po wyjęciu ciasta polewamy gotową polewą i posypujemy wiórkami.

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