






Śliwki w kruszonce

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Śliwki przekroić na pół, wyjąć pestki.
2. Mąkę przesiać, posiekać ze schłodzoną Kasią, cukrem i cukrem waniliowym.
3. Składniki szybko połączyć rozcierając je palcami.
4. Część kruszonki wysypać na dno średniej tortownicy.
5. Na tym ściśle ustawić połówki śliwek.
6. Posypać pozostałą kruszonką.
7. Posypać płatkami migdałowymi.
8. Piec około 30 minut.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- mąka - 0.75 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śliwki - 1 kilogram
- płatki migdałowe - 5 dekagramów
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

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