





przepisy.pl

Tarta ze śliwkami i cynamonem





Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cynamon - 1 opakowanie
- cukier puder - 0.5 szklanek
- żółtka - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- śliwki - 1 kilogram
- brązowy cukier - 3 łyżki

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 średniej wielkości blacha

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni. Kasię utrzeć z cukrem na puszystą masę.
2. Kolejno dodać żółtka.
3. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, cukier puder i połączyć.
4. Rozwałkować i wyłożyć na średniej wielkości blachę.
5. Na cieście ułożyć śliwki, posypać brązowym cukrem i cynamonem według uznania. Piec 30-40 minut aż ciasto nabierze złotego koloru.

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