



Ucierane ze śliwkami

przepisy.pl





Składniki:

- jajko - 3 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 2 szklanki
- kisiel morelowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- śmietana - 1 opakowanie
- śliwki - 1 unit

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Margarynę ucieramy z cukrem, dodajemy jajka i na przemian śmietanę oraz mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia i kisiem w proszku.
2. Na koniec ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany.
3. Blaszkę smarujemy tłuszczem, obsypujemy delikatnie bułką tartą i wylewamy ciasto.
4. Na wierzch układamy pokrojone w średniej wielkości kawałki śliwki.

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