

Ciasto półkruche ze śliwkami.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18239**

> 6 os. > 60 min średnie tanie



Składniki:

- Mąka 4 szkl.
- Cukier 3/4 szkl.
- Cukier waniliowy
- Margaryna Kasia
- Pr.do pieczenia 2 łyżeczki
- Śliwki 1,20kg
- 5 jajek
- Śmietana 2-3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Na stolnicy wyrobić mąkę ,żółtka,cukry,margarynę i pr.do pieczenia.
Dodać 2 łyżki śmietany,jak ciasto za gęste.
Wyłożyć na blaszkę wyścieloną papierem do pieczenia.
Dać do piekarnika na lekkie podpieczenie czyli około 30 min.
Na wierzch wyłożyć śliwki i lekko podpiec też około 20 min.



- 2 Na wierzch dać pianę ubitą z białek i 3/4 szkl.cukru.
Posypać cukrem perlistym i piec do zapieczenia piany.



③ Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: