

Ciasto z mąki kukurydzianej ze śliwkami



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **547** Ocena: **7617**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki kukurydzianej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 jaja (M)
- 1/2 kostki margaryny + łyżka
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżeczki cukru z wanilią
- kruszonka;
- 3/4 szklanki mąki kukurydzianej
- 1/3 szklanki cukru
- 1 łyżeczka cukru z wanilią
- 1/3 kostki margaryny
- śliwki węgierki

Sposób przygotowania:

1

Wykonanie ciasta;

Margarynę zmiksować z cukrami na puch. Dodawać stopniowo po całym jajku. Następnie po łyżce mąki przesianej z proszkiem. Miksować do połączenia składników. Nie ma sensu dłużej.

Wykonanie kruszonki;

Zimną margarynę posiekać z mąką i cukrami. Pokruszyć palcami. Jeżeli konsystencja będzie za mokra, należy dosypać troszkę mąki. Kruszonka ma się kruszyć w palcach.

Piekarnik rozgrzać do temperatury 160*

Na wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą blaszkę, wylać ciasto, ułożyć śliwki i wysypać kruszonkę.

Piec 30 minut z termoobiegiem.

Blachę można wyłożyć papierem do pieczenia zamiast smarować jej. Ja ze względu na formę o kształcie nieregularnym wybrałam ten pierwszy wariant.



Twoje notatki do przepisu: