

Ciasto ze śliwkami

Autor: **Camilla24**Przepisów: **164** Ocena: **511**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Jajka - 4 szt
- margaryna - 25 dag
- cukier - 25 dag
- mąka pszenna - 40 dag
- mleko - 8 łyżek
- sok z cytryny - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- śliwki - 50 dag
- cukier puder
- cynamon

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę ucieramy z cukrem, następnie wbijamy po 1 żółtku, cały czas miksujemy. Mąkę przesiał z proszkiem do pieczenia i stopniowo na przemian z mlekiem dodajemy do masy maślano jajecznej, dodajemy sok z cytryny i miksujemy do połączenia składników. Białka ubijamy na sztywną pianę i delikatnie za pomocą łyżki mieszamy z ciastem. Ciasto przekładamy do prostokątnej blachy wyłożonej papierem. Śliwki umyć, osuszyć, usunąć pestki i układać na cieście przekrojem do góry. Po wierzchu posypać cukrem kryształem wymieszanym z cynamonem. Blachę z ciastem wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180stC i pieczemy ok 45 minut.. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika i posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: