

Ciasto ze śliwkami i kruszonką



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8293**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- **CIASTO BISZKOPTOWE:**
- -6 jajek -3/4 szklanki cukru -2 budynie czekoladowe
- -3/4 szklanki mąki -2 łyżeczki proszku do pieczenia
- -1/2 szklanki oleju
- **OWOCE**-połówki śliwek
- **POSYPKA:**
- -2 szklanki mąki krupczatki -200 g. masła
- -1 szklanka brązowego cukru (można białego)
- -1 cukier waniliowy -50 g. kokosu
- **LUKIER CYTRYNOWY:**
- -150 g. cukru pudru-1 łyżka soku z cytryny-gorąca woda

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto biszkoptowe-
Białka ubić z cukrem, potem dodawać po żółtku i ubić. Przesiewać mąkę z budyniami i proszkiem. Wymieszać już łopatką. Na koniec wmieszać olej. Wylać do blaszki z papierem do pieczenia 22x36.



- 2 Porozrzucać połówki śliwek, brzuszkami w dół. Jak są kwaśne, to można dodać po szczypcie cukru, na śliwkę. (tutaj były mrożone)



- 3 posypka-
Zmiksować wszystkie składniki na kruszonkę. Można rękoma rozkruszyć. Kruszonkę rozsypać na śliwkach.



- 4 Piec ok. 50-60 min. w 175°C.



- 5 lukier-Rozetrzeć puder z sokiem i odrobiną gorącej wody, na lejącą papkę.Polać zimne ciasto. Można tylko oprószyć cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: