

Krucze ciasto ze śliwkami

Autor: **bietka5**Przepisów: **43** Ocena: **514**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto kruche:
- mąka pszenna 50 dag
- Cukier puder 3/4 szklanki
- sól szczypta
- Margaryna 20 dag
- żółtka 3 szt
- śmietana 18 % 2 łyżki
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Ponadto:
- śliwki 50 dag
- cukier do posypania śliwek
- cynamon do posypania śliwek
- cukier puder do posypania ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy margarynę, cukier puder, śmietanę, żółtka oraz proszek do pieczenia i zagniatamy ciasto kruche.

Ciasto dzielimy na dwie równe części, jedną część rozwałkowujemy i dajemy na blachę wysmarowaną tłuszczem o wymiarach 25x35 cm.

Śliwki myjemy, usuwamy pestki, połówki śliwek układamy równomiernie na placku i posypujemy cukrem i cynamonem. Rozwałkowujemy drugi placek i przykrywamy nim śliwki. Formę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około 40-50 minut.

Jak ciasto lekko przestygnie to posypujemy cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: