

Kruchy ŚLIWKOWIEC



Autor: **Sangerta**
Przepisów: 11 Ocena: 261

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- CIASTO, :
- jajka, 4-5szt
- mąka, 1kg do 1,5kg
- Margaryna KASIA, 1 kostka
- cukier puder, 300g
- proszek do pieczenia, 3-4 łyżeczki
- soda oczyszczona, 1 łyżeczka
- śmietana 18%, 4 pełne łyżki
- śliwki, 1kg lub więcej...

Sposób przygotowania:

- 1 Wyrobić ciasto dodając kolejno składniki: mąkę, jajka pokrojoną margarynę (zaczynać wyrabiać, ale nie doprowadzić do całkowitego połączenia składników, tylko do ich wymieszania) cukier puder wymieszany z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną, a na koniec śmietanę. Dopiero teraz solidnie wyrobić ciasto. Bedzie go sporo...
- 2 wyrobione ciasto położyć do lodówki pod zamrażalnik lub w miejsce największego chłodzenia
- 3 Śliwki umyć i osuszyć. Przekrajać na połówki i wyciągnąć pestki.
- 4 Schłodzonym ciastem wykładać blachę, "wyklejając" małymi i cieniutkimi kawałkami. Ciasto dosyć sporo urośnie podczas pieczenia, więc powinno być naprawdę cienkie. Wyklejamy całe dno i boki do połowy wysokości.
- 5 Śliwki układamy dosyć ściśle obok siebie, wypukłą stroną do dołu. Można posypać cukrem waniliowym Następnie górę ozdabiamy paskami z ciasta układając "kratę". Piec w rozgrzanym do 200* piekarniku ok 50-60 min, az ciasto będzie miało złoty kolor. Smacznego! Z pewnością pozostanie połowa ciasta ;) Włóż je do zamrażarki, będzie gotowe na następny raz ;)

Twoje notatki do przepisu: