

Pijane śliwki Prezydent, w delikatnym kruchym, marchewkowym cieście.



Autor: **skorpionek**
Przepisów: **55** Ocena: **699**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka pszenna typ 450 - 30 dag
- mąka pszenna typ 450 - 10 dag do podsypki
- starta na małych oczkach marchew 35 dag
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Masło 20 dag
- Śliwki Prezydent z nalewki (osączone)
- polewa czekoladowa do polania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę z łyżeczką proszku do pieczenia przesiewamy do miski w której będziemy wyrabiać ciasto. Dodajemy masło pokrojone w kosteczki, zgniatamy tłuczkiem do kartofli, aż powstanie ciasto o konsystencji kruszonki.



- 2 Dodajemy startą na małych oczkach marchew.



3 Wyrabiamy ciasto.



4 Wyrobione ciasto zawijamy w folię wkładamy do lodówki na 30 minut.



5 Po 30 minutach rozwałkujemy ciasto tak jak na pierogi i wycinamy kwadraciki z których robimy saszetki.



- 6 Do każdej saszetki wkładamy po 1 osączonej śliwce. Zlepiamy i układamy saszetki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.



- 7 Blachę wkładamy do rozgrzanego piekarnika 180 stopni Celsjusza i pieczemy 20-25 minut.



- 8 Upieczone polewamy roztopioną polewą czekoladową.



9 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: