

# Placek na maślance agrestowo-morelowy

Autor: **Maudie**Przepisów: **299** Ocena: **5401**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Mąka pszenna 2 i 1/2 szklanki
- Proszek do pieczenia 3 płaskie łyżeczki
- Maślanka 1 szkl.
- Cukier 3/4 szkl.
- Cukier waniliowy, mała torebka
- Jajka 3 szt.
- Olej 1/2 szkl.
- Owoce, u mnie agrest i morele
- Na kruszonkę :
  - Mąka ok 5 łyżek
  - Cukier 4 łyżki
  - Masło ok 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki powinny mieć temp. pokojową.

Składniki na kruszonkę rozetrzeć w palcach do powstania grudek.

Do miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać cukry, jajka, maślankę i olej. Wszystko szybko wymieszać i wyłożyć na blachę. Na ciasto wyłożyć równomiernie owoce a następnie posypać wierzch kruszonką.

Piec w temp. 200 st ok 40 - 50min do tzw. suchego patyczka.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: