

Placek ze śliwkami - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3736**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ½ kostki masła
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 szklanki mąki
- ½ szklanki cukru
- 4 jajka
- cukier puder do posypania
- kilka śliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuszczamy i dodajemy do niego cukier. Mąkę przesiewamy do miseczki razem z proszkiem do pieczenia i dodajemy do rozpuszczonego masła z cukrem. Ciasto mieszamy dodając po jednym jajku. Tortownicę o śr. 26 cm smarujemy masłem i obsypujemy kaszą manną lub bułką tartą i przelewamy ciasto. Na wierzch układamy śliwki przekrojone na pół, z których usuwamy pestki. Owoce układamy wewnątrz do góry. Pieczemy w temp. 180 C przez ok. 50-60 min. do suchego patyczka. Posypujemy cukrem pudrem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: