

Ciasto korzenne ze śliwkami



Autor: **ewa1959a**
Przepisów: **65** Ocena: **1694**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 70 dag mąki
- 20 dag masła
- 20 dag cukru
- przyprawa do piernika
- paczka suszonych drożdży
- 150 ml ciepłego mleka
- 1 jajko
- śliwki lub inne kwaśne owoce
- Lukier
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 5 łyżek cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 40 dag mąki, drożdże, 10 dag cukru, pół kostki masła, 2/3 opakowania przyprawy do piernika, jajko i mleko wsypać do miski. Składniki zagnieść i zostawić na godzinę. Z pozostałej części składników zrobić kruszonkę.

Wyrośnięte ciasto jeszcze raz zagnieść, włożyć do wysmarowanej formy. Na wierzch położyć śliwki, pokrojone na cząstki. Piec 50 min. w temp. 190 stopni.

Lukier: Cukier puder utrzeć z 5 łyżkami cukru pudru, poleć ciepłe ciasto.



Twoje notatki do przepisu: