

Ciasto ze śliwką i żurawiną



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4699**

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 4 jajka
- 3/4 szkl cukru
- 1/2 szkl oleju
- 1/3 szkl wody gazowanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1,5 szkl mąki
- kilka kropel zapachu śmietankowego
- 0,5 kg śliwek
- 100 g suszonej żurawiny
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubić z cukrem na kogel mogel. Dodać olej, wodę, proszek, zapach i mąkę. Miksować kilka minut na gładką masę. Przełożyć ciasto do prostokątnej formy (25 x 30), posypać żurawiną i ułożyć pokrojone w ćwiartki śliwki skórką do dołu. Wstawić ciasto do nagrzanego piekarnika (175) i piec 45-50 minut. Po przestudzeniu posypać cukrem pudrem.
- 2 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: