

Kruche ciasto kukurydziane ze śliwkami



Autor: **WaniliowImprowizacje**

Przepisów: **501** Ocena: **4190**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 szkl. mąki kukurydzianej
- 0,5 szkl. mąki pszennej pełnoziarnistej
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- szczypta proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 jajko
- kilkanaście śliwek węgerek (świeżych lub mrożonych)
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę kukurydzianą i mąkę pszenną pełnoziarnistą wsypałam do miski. Dodałam szczyptę soli, cukier puder i cukier waniliowy. Wbiłam jajko i dodałam 2 nieduże łyżki masła roślinnego. Wszystko zagniotłam na jednolite ciasto. Uformowałam je w kulę i podzieliłam na dwie części. Jedną trochę większą częścią ciasta wylepiłam dno formy keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Drugą mniejszą część włożyłam do foliowego woreczka i schowałam do zamrażalarki. Śliwki wypestkowałam. Jeśli są mrożone to należy je wcześniej rozmrozić i odsączyć. Połówki śliwek ułożyłam na cieście (skórą do dołu). Na śliwki startam resztę ciasta, którą uprzednio zamroziłam. Ciasto piekłam ok. 40 minut w temp. 170 stopni. Ciasto po upieczeniu wyjęłam z piekarnika i wystudziłam w blaszce. Wystudzone ciasto oprószyłam przed podaniem cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: