

Kruche ciasto ze śliwkami

Autor: **Katrinoa**Przepisów: **78** Ocena: **858**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 400-450g mąki pszennej
- 250g masła
- 6 żółtek
- 1 op. cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/3 szkl. cukru
- ok 1 kg śliwek
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypać mąkę, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy i cukier, dodać żółtka i pokrojone na mniejsze kawałki masło. Wyrobić ciasto. Podzielić je na 2 części (jedną mniejszą, drugą większą), zawinąć je w folie i wstawić do zamrażalarki na ok 30 min. W tym czasie przygotować śliwki, przekroić na pół i usunąć pestki. Na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia wyłożyć większą część ciasta, na to poukładać gęsto połówki śliwek i zetrzeć na nie pozostałą część ciasta. Piec w piekarniku w 180st ok 45-50min. Przystudzone ciasto posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: