

Pijane śliwki na kruchym spodzie



Autor: **monikagotuje**
Przepisów: 73 Ocena: 1688

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Ciasto:
- Ok.350 g mąki pszennej
- 100 g zmielonych migdałów
- 1/2 szklanki cukru
- 4 żółtka + całe jajko
- 200 g masła lub margaryny
- 100 g wiórek kokosowych
- Szczypta soli
- Owoce:
- 750 g śliwek
- OK. 50 g cukru
- Cukier waniliowy
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- Kieliszek lub więcej amaretto

Sposób przygotowania:

- 1 Śliwki umyć i osuszyć, usunąć pestki. Włożyć na dużą patelnię lub garnek, dodać cukier cynamon i cukier waniliowy. Smażać aż śliwki zaczną się rozpadać. Z mąki ziemniaczanej i amaretto zrobić w miseczce sos i zalać nim śliwki, zagotować i odstawić do ostygnięcia.



- 2 Ciasto: składniki wszystkie razem zagnieść podzielić na dwie różne części do mniejszej dodać

wiórka kokosowe i zagnieść .Wlozyc do zamrażalnika lub do lodówki w zależności ile mamy czasu.



- 3 Blazkę wyłożyć papierem do pieczenia .Ciasto większe rozwałkować na nie wyłożyć przestudzone śliwki .Z białek ubić pianę i wyłożyć na śliwki ,na koniec posypać kruszonka z mniejszej ilości ciasta.

Piec w 175 st około 40 min na złoty kolor

Smacznego



Twoje notatki do przepisu: