

# Placek maślankowy z kruszonką i owocami



Autor: **Maudie**

Przepisów: **377** Ocena: **16184**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Mąka pszenna 2 i 1/2 szklanki (250ml)
- Maślanka 250 ml
- Cukier pk 3/4 szkl
- Cukier wanilinowy (paczuszka 16g)
- Jajka 3 szt
- Proszek do pieczenia, 3 łyżeczki
- Olej 1/2 szklanki
- Na kruszonkę :
  - Masło 50 g
  - Mąka 100 g
  - Cukier ok 50 g
- Dowolne owoce (u mnie śliwki i borówki)

## Sposób przygotowania:

- 1 Maślanka i jajka powinny być w temperaturze pokojowej.

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia do miski, dodać cukry i wymieszać.  
Do mąki z cukrem dodać jajka, maślanke i olej.  
Wszystko wymieszać łyżką.

Zrobić kruszonkę : Palcami mieszamy i rozcieramy wszystkie składniki aż zaczną powstawać małe grudki ciasta.

Ciasto wylać na blaszkę.

Na ciasto wyłożyć owoce i posypać kruszonką.

Piec w temp. 200 st ok 40 min (do tzw..suchego patyczka.Smacznego:)



Twoje notatki do przepisu: