

Super pyszne ciasto ze śliwkami



Autor: **agnes72**
Przepisów: **1134** Ocena: **7793**

5-6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 6 jajek,
- 2 szklanki cukru - szklanka poj. 210 ml,
- 3 szklanki mąki pszennej,
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1 szczypta soli,
- 1,5 szklanki oleju,
- 9 sztuk dużych śliwek,
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia,
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbić całe jajka i wsypać szczyptę soli oraz cukier całość dokładnie ubić na pulchną masę jajeczną, następnie po ubiciu jajek wsypać proszek do pieczenia, mąkę oraz wlać olej i także całość zmiksować na jednolitą masę do połączenia się składników z masą jajeczną



- 2 Gdy już mamy przygotowane ciasto wtedy blaszkę 39 na 25 wyłożyć papierem do pieczenia lub wysmarować masłem i wysypać tartą bułką, przełożyć całe zmiksowane ciasto (ciasto ma konsystencję kwaśnej śmietany). Na ciasto poukładać przygotowane śliwki (śliwki przeciąć na połówki usunąć pestkę a następnie każdą połówkę pokroić na 4 plastry). Tak przygotowane ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika ustawionego na 180 stopni i piec 45 - 60 minut w zależności od piekarnika do tak zwanego suchego patyczka



- 3 Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika i pozostawić do całkowitego ostygnięcia po ostygnięciu posypać cukrem pudrem i oddzielić ciasto od papieru. Jeżeli ktoś nie lubi śliwek można dodać inne owoce, ciasto bardzo dobrze oddziela się od papieru do pieczenia



- 4 Ciasto wyszło bardzo smaczne i wilgotne a dodatek śliwek to rozkosz dla podniebienia, takie ciasto idealnie nadaje się do kawy lub na spotkanie z przyjaciółmi a nawet dla domowników do mleka lub gorącego kakao. Nie dość że wyszło świetne to na dodatek ma fajną minkę czy też to widzicie ?



Twoje notatki do przepisu: