

Ciasto śliwkowe

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



dobre

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 20 dag
- margaryna - 20 dag
- cukier - 20 dag
- jajka - 4 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- cukier puder -
- śliwki - 50 dag
- tłuszcz -
- bułka tarta -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Masło utrzeć z cukrem dodając stopniowo po 1 jajku i po trochę przesianej mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia. Śliwki umyć, pokroić na połówki, wyjąć pestki. Ciasto wymieszać z owocami. Formę posmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą, wyłożyć ciasto, wyrównać powierzchnię, upiec w temperaturze 200C.