

Ciasto ze śliwkami

data aktualizacji: 2020.08.19 autor: Redakcja



Składniki

- 1 kg śliwek
- 2 szklanki mąki pszennej

- pół kostki margaryny
- 1 szklanka cukru
- 4 duże jajka
- czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- tłuszcz do posmarowania tortownicy
- bułka tarta do posypania tortownicy

Przygotowanie:

- Śliwki umyć, osuszyć, każdą przekroić na pół wzdłuż i wyjąć pestkę.
- Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i solą.
- Margarynę roztopić w rondelku i ostudzić.
- Do margaryny wsypać cukier oraz mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wbić jajka i dokładnie wszystko wymieszać.
- Tortownicę (średnica 22-24 cm) wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą.
- Do tortownicy wylać przygotowane ciasto.
- Na ciasto wyłożyć równomiernie połówki śliwek (skórkami do dołu).
- Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180-190°C, aż ciasto się zrumieni.
- Podawać posypane cukrem pudrem.