

Ciasto ze śliwkami

Uwielbiam śliwki w ciastach, same niekoniecznie-ale te w ciastach rozpływające się w ustach, słodko-kwaśne, w cudownym różowym koloru są bardzo apetyczne. Kiedy nie mam czasu by zrobić ciasto drożdżowe ze śliwkami, wybieram właśnie te.

Ciasto ze śliwkami



2 szklanki mąki pszennej
łyżeczka proszku do pieczenia
szklanka cukru pudru
4 jajka
szczypta soli

250 gram masła lub margaryny (rozpuszczona i ostudzona)
około 500 g śliwek + 2 łyżki cukru do podsypywania
Oddzielić białka od żółtek.

Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę.
Dodawać stopniowo cukier dalej mieszając, a potem po kolei
żółtka.

Powoli wsypywać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, a
następnie wlać margarynę i przy użyciu drewnianej łyżki
wymieszać ciasto.

Przelać na blachę o śr. 21 cm wyłożonej papierem do pieczenia,

na wierzchu ciasta ułożyć wydrylowane połówki śliwek (skórką do dołu), posypać je dwoma łyżkami cukru i piec 50 minut w temp. 180 st.C.







DUSIOWA KUCHNIA



