

Ciasto ze śliwkami

Za samymi śliwkami nie przepadam, za powidłami też, ale ciasta ze śliwkami to coś, co bardzo lubię. Dzisiaj ciasto ze śliwkami wyjątkowo puszyste i delikatne. Takie idealne do kawki lub herbatki. Zapraszam na prosty przepis na ciasto ze śliwkami. Inne przepisy na ciasta ze śliwkami:

[orkiszowa tarta ze śliwkami](#)

[kruche ze śliwkami i budyniem](#)

[drożdżówka ze śliwkami](#)

[marmurkowy placek ze śliwkami.](#)

Delikatne ciasto ze śliwkami

[inspiracja](#)



6 jajek
3/4 szklanki cukru
150 ml oleju
2 szklanki mąki
łyżeczka proszku do pieczenia
około 10 sztuk śliwek
cukier puder do posypania
Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
Oddzielić białka od żółtek.

Białka ubić na sztywno, stopniowo dosypywać cukier i dalej ubijać.

Nadal miksując dodawać po kolei żółtka, a następnie stróżką wlać olej.

Zmiksować aż ciasto będzie jednolite i gładkie.

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać.

Do masy wsypać mąkę z proszkiem i delikatnie ręcznie wymieszać (albo mikserem na najwolniejszych obrotach) do połączenia się składników.

Ciasto przelać do prostokątnej formy 20×30 cm (lub piec w dużej tortownicy, moja była troszkę za mała, proponuję 24 cm) wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec przez 50 minut w temp. 170 st.C.

Przed podaniem posypać cukrem pudrem.





DUSIOWA KUCHNIA





DUSIOWA KUCHNIA





DUSIOWA RECHNIA