

## Ciasto z węgierkami



### MISZELKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jaja</b>	5 szt
<b>cukier</b>	1,5 szklanka
<b>mąka tortowa</b>	3 szklanka
<b>proszek do pieczenia</b>	3 łyżeczka
<b>śmietana 18 proc</b>	6 łyżka
<b>masło</b>	150 g
<b>śliwki węgierki</b>	30 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopić. Śliwki umyć, przepołówić i usunąć pestki. Jaja ubić na pianę z cukrem. Stopniowo dodawać mąkę, proszek i śmietanę. Na końcu dodać roztopione masło.  
Piekarnik rozgrzać do 180 stopni.  
Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i przelać ciasto. Na cieście ułożyć śliwki- skórka do dołu.  
Piec około 55 minut.  
Wystudzone posypać cukrem pudrem.