

## Ciasto/placek ze śliwkami i kruszonką (ekspresowe)



**DIANA RUSIŁOWICZ**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>masło</b>	150 gram
<b>mąka pszenna</b>	180 gram
<b>cukier puder</b>	70 gram

#### Dodatkowo

<b>kasza manna</b>	1 łyżka
<b>śliwki</b>	1/2 kg
<b>cukier trzcinowy</b>	1-2 łyki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte śliwki przekroić wzdłuż i powyjmować z nich pestki.
- KROK 2 Można użyć blendera. Ciasto należy wyrabiać - jak najmniej.) Jedną część owinąć folią spożywczą i włożyć do zamrażalnika.
- KROK 3 Blaszke wyłożyć papierem do pieczenia.
- KROK 4 Formę wyłożyć pierwszą częścią ciasta.
- KROK 5 Ciasto ponakłować za pomocą widelca i włożyć do rozgrzanego piekarnika. Podpiec 15 minut w 180 stopniach.
- KROK 6 Po tym czasie ciasto posypać kaszą manną.
- KROK 7 Na cieście ułożyć (skórką do góry) śliwki. Całość posypać cukrem, a następnie startą częścią reszty ciasta (schłodzonego).

KROK 8

Piec dodatkowe 30 minut w 180 stopniach - do momentu, aż wierzch delikatnie się zarumieni.