

Imbirowy śliwkowiec



ANIA67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 szt
mąka	1 szklanka
budyń waniliowy	1 szt
cukier	3/4 szklanki
masło	1/2 kostki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
śliwki	1/2 kg
imbir	1/2 cm
miód	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucieramy z cukrem i jajami, dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i budyniem- miksujemy -stopniowo dodając mleko ,na gładką masę.

Śliwki kroimy według uznania, a następnie wrzucamy na rozgrzany na patelni miód- ścieramy do nich imbir i dusimy wszystko.

Do blaszki wlewamy połowę ciasta- nakładamy farsz śliwkowy i przykrywamy resztą ciasta.

Pieczemy około 45 minut w temperaturze 150 stopni.