

## Krucze ciasto ze śliwkami i cynamonem



### BABECZKA35



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>mąka tortowa</b>	3 szklanki
<b>masło lub margaryna</b>	25 dag
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>cukier puder</b>	1 szklanka
<b>kasza manna</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki

#### Dodatkowo:

<b>śliwki węgierki</b>	60 dag
<b>biała czekolada</b>	2.5 dag
<b>kasza manna</b>	2 łyżki
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>cynamon mielony</b>	1 łyżeczka
<b>mąka pszenna</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: Z podanych składników zagniatamy ciasto. Wałkujemy je na stolnicy lekko posypanej mąką pszenną i wykładamy do blaszki o wymiarach około 24 cm x 35 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto można schłodzić w lodówce przez około 30 minut, ja nie chłodziłam, bo moje ciasto idealnie się wałkowało. Ciasto nakłuwamy widelcem i oprószamy kaszą manną oraz posypujemy czekoladą startą na tarce o dużych oczkach.
2. Śliwki: Śliwki myjemy i dokładnie osuszamy, przekrawamy na pół i usuwamy pestki, następnie układamy je na cieście rozcięciem do góry, oprószamy cukrem i cynamonem.
3. Pieczenie: Ciasto pieczemy około 45-50 minut do zrumienienia.
4. Podanie: Upieczone ciasto studzimy, kroimy i podajemy. Smacznego życzę.