

Szybkie ciasto ze śliwkami



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	250 g
cukier	3/4 szklanki
cukier waniliowy	2 łyżki
jajko	4 szt
mąka pszenna	2,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śliwki	400 g
płatki migdałowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucieramy z cukrem na puszystą masę. Cały czas miksując dodajemy po jednym jajku. Następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i miksujemy na jednolitą masę. Ciasto przekładamy do tortownicy o średnicy 27 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Śliwki przekrawamy na pół, usuwamy pestki i układamy na cieście, posypujemy płatkami migdałowymi. Ciasto pieczemy w 190°C przez około 45 minut. Smacznego :)