

Krucze ze śliwkami



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	2 szklanki
cukier puder	1 szklanka
jajko	2 szt
margaryna	1 szt
cukier waniliowy	1 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
gęsta śmietana	2 łyżki
śliwki	50 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę z cukrem pudrem i cukrem waniliowym ucieramy robotem na puch. Dodajemy cały czas ucierając po jednym jajku i śmietanę. Gdy składniki się połączą, siejemy przez sito mąkę z proszkiem, i wyrabiamy ciasto. Gotowe wykładamy na średniej wielkości blaszkę. Śliwki bez pestek, obtoczyć bułką tartą i położyć na ciasto. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem.
Temperatura pieczenia: 180C
Czas pieczenia: 45 minut.