

Krucze ze śliwkami i jabłkami.



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| mąki tortowej | 50 dag |
| margaryny | 20 dag |
| cukru pudru | 20 dag |
| cukier waniliowy | 1 szt |
| śmietany | 1/2 szklanki |
| jajko | 1 szt |
| żółtko jajek | 2 szt |
| proszku do pieczenia | 1 łyżeczka |
| sól | 1 szczypta |
| śliwki | 70 dag |
| jabłka | 70 dag |
| Bułka tarta klasyczna Prymat | 3 łyżki |
| Soda oczyszczona Prymat | 1/2 łyżeczki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto. Podzielić na dwie części i włożyć na 1godz. do lodówki.

Ciasto wyłożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Śliwki bez pestek obtoczyć w tartej bułce położyć na ciasto. Jabłka pokrojone w plasterki układamy na śliwki i na to kładziemy drugą część ciasta.

Po upieczeniu posypać ciasto cukrem pudrem.

Temperatura pieczenia 180C

Czas pieczenia: 60 minut

