# BISZKOPTOWE ZE ŚLIWKAMI



**JADWIGA18**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **jajko** | 5 |
| **cukier** | 0,5 SZKLANKI |
| **cukier puder** | 2 łyżki |
| **mąka** | 8 łyzek |
| **proszek do pieczenia** | 1 łyżeczka |
| **śliwki** | ok. 1 kg |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

śliwki obieramy i wyciągamy z nich pestki, przekrawamy na pół.
Do miski wbijamy jajka i cukry : puder i zwykły. Ubijamy na jednolitą masę bardzo puszystą.
Dodajemy mąkę i proszek do pieczenia. Miksujemy
Wylewamy masę na tortownicę i układamy na wierzch śliwki.
Wkładamy do piekarnika na około 40 minut w temp. 180 st.