

tarta ze śliwek



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	225 g
cukier	1 łyżeczka
masło	140 g
żółtko jajek	
masło	1 łyżka
śliwki	1/2 kg
Goździki całe Prymat	4
cynamon	1/2 łyżeczki
woda zimna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę i cukier wsypać do miski dodać większą ilość masła i posiekać. Następnie dodać żółtko i wodę. Zagnieść ciasto, które potem włożyć na 30 minut do lodówki. Formę do tarty natłuścić masłem i rozłożyć goździki następnie ułożyć śliwki skórką do góry. Ciasto rozwałkować na owocach piec ok. 25 minut. po wyjęciu z piekarnika ciasto odwrócić i posypać cynamonem.