

Placek ze śliwkami



EWELINA38



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna Bielska	1 kostka
jaja	6 szt
cukier	2 szkl
mąka	3 szkl
proszek do pieczenia	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubić z cukrem na puszystą pianę (początkowo same a potem dodać cukier), a następnie dodawać porcjami mąkę, miękką margarynę i proszek do pieczenia. Dokładnie wyrobić ciasto robotem.

Przełożyć ciasto do dużej blaszki i piec przez około 15 minut w temperaturze 180 stopni. Po kwadransie uchylić piekarnik, lekko wysunąć blaszkę i ułożyć połówki śliwek miąższem do góry i piec jeszcze przez 20 - 25 minut.

Przed wyjęciem z piekarnika dobrze jest sprawdzić drewnianym patyczkiem czy ciasto się upiekło.

Oczywiście śliwki można od razu wyłożyć na surowe ciasto ale podczas pieczenia opadną na dno. Ja lekko podpiekam ciasto a potem układam owoce – sprawdzone: ciasto nie opadnie, śliwki również :)

SMACZNEGO :)