

Śliwkowy wieniec



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna Kasia	200 g
cukier	1 szk
cukier waniliowy	1 szt
jajko	5 szt
mąka	2 szk
proszek do pieczenia	2 łyżeczka
śliwki	10 szt
cukier puder	1 szk
sok śliwkowy	3 łyżka
śnieżki cukrowe	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę o temperaturze pokojowej utrzeć na puszystą masę z cukrem i cukrem waniliowym. Stopniowo dodawać po jednym jajku nadal ucierając.

Następnie wsypać jedną szklankę mąki i jedną łyżeczkę proszku do pieczenia.

Wymieszać, dodać drugą szklankę mąki i drugą łyżeczkę proszku do pieczenia.

Masę wyłożyć do tortownicy z kominkiem wysmarowanej margaryną i wysypanej bułką tartą.

Umyte śliwki wypestkować, pokroić na połówki, posypać mąką i wetknąć dookoła kominka w ciasto.

Piec w temperaturze 175 stopni przez 45 minut.

Z cukru pudru i soku zrobić lukier.

Wystudzone ciasto posmarować lukrem i posypać śnieżkami.