

placek ze sliwkami



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
cukier	1 szklanka
margaryna	1 kostka
proszek do pieczenia łyżka	1 łyżka
jajko	5 sztuk
wydrążone sliwki	1 kg
budyń śmietankowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmaki, margaryny, proszku do pieczenia, połowy cukru i żółtek zagniatamy ciasto. Dzielimy na mniejsze porcje i Odstawiamy do lodówki, a w tym czasie wydrążamy sliwki z pestek. Połowe Schłodzonego ciasta układamy na wysmarowanej blasze na ciasto układamy połowki sliwek, miazgą do góry. Z białek ubijamy pianę z resztą cukru i budyniem. Wykładamy równomiernie na sliwki i pokrywamy pianą resztą ciasta. Pieczemy w temp. 180 stopni około 40 minut.