

śliwki z jabłkami ...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	3 sztuki
masło lub margaryna	1/2 kostki
cukier	3/4 szklanki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
mąka tortowa	1,3/4 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śliwki	1/2 kg
jabłka	4 sztuki
cukier puder	- ile potrzeba

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 jajka, miękkie masło, cukier i cukier waniliowy dobrze ubić mikserem na "kogel mogel"
- masa będzie zważona - ale to nie przeszkadza
- wsypać mąkę z proszkiem i wyrobić mikserem na gładkie, gęste ciasto
- KROK 2 tortownica 24cm-dno wyłożyć papierem do pieczenia, boki wysmarowane tłuszczem i tartą bułką obsypane
- ciasto rozsmarować w tortownicy i poukładać połowę jabłek
- KROK 3 na jabłka poukładać połówki śliwek
- KROK 4 na śliwki resztę jabłek

KROK 5 piec w 200C około 40-45 minut

ostudzone ciasto posypać pudrem cukrem

KROK 6 smacznie nadziane ciasto.....SMACZNEGO!!!