

Ucierany placek ze śliwkami



JUSTYNA88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	20 dag
cukier puder	20 dag
cukier waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kwaśna śmietana	1 łyżka
jajko	4 sztuki
mąka tortowa	25 dag
śliwki	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę, cukier puder, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, kwaśna śmietana i 4 żółtka ucierać mikserem. Na końcu dodać mąkę i ubite 4 białka.

Wymieszać wyłożyć na blachę, posmarowaną tłuszczem i obsypaną bułką tartą lub mąką.

Na wierzch położyć śliwki.

Piec około 35 minut, tak aby wierzch był brązowy w temperaturze 180 stopni.

SMACZNEGO ! :)