

## Placek drożdżowy ze śliwkami



### PAULAC



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mleko</b>	2 szklanki
<b>żółtka</b>	6 szt
<b>margaryna</b>	3/4 kostki
<b>mąka</b>	6 szklanek
<b>cukier puder</b>	2 szklanki
<b>śliwki</b>	trochę
<b>drożdże</b>	15 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko lekko ogrzać i dodać do niego drożdże, żółtka i stopioną margarynę. Wymieszać i dodać mąkę. Wyrobić gęste ciasto. Owinąć i włożyć do garnka z zimną wodą, poczekać aż wypłynie. Wyrobić na stolnicy posypanej cukrem pudrem. Ciasto rozciągnąć na blasze i ułożyć na nim śliwki. Upiec. Po wyjęciu z piekarnika posypać cukrem pudrem.