

Ciasto śliwkowo-kakaowe



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kakao	2 łyżki
jajko	3 szt
cukier	6 łyżek
mąka	6 łyżek
śliwki wydrylowane	250 g
cukier waniliowy	1 opak
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
margaryna	3/4 kost
sól	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i solą.
Margarynę stopić i ostudzić. Śliwki pokroić w kostkę. Margarynę wymieszać z mąką i dodatkami, dodać jajka i cukier, oraz cukier waniliowy i zmiksować. Wyrobić na jednolitą masę.
Najpierw położyć połowę białego ciasta.
Drugą połowę wymieszać z kakao.
Dodać owoce i wymieszać. Ciasto wyłożyć do formy i wstawić do nagrzanego do 200 stop. piekarnika. Upiec na złoty kolor.
Można ciasto polukrować.