# placek z owocami



**KATARZYNA/KATE1980**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **masło** | 1 kostka |
| **cukier** | 1/2 szklanki |
| **zapach do ciasta** | |
| **jajko** | 4 |
| **mąka** | 2 szklanki |
| **budyń śmietankowy** | 1 |
| **proszek do pieczenia** | 2 łyżeczki |
| **śmietana** | 6 łyżek |
| **śliwki** | |
| **kruszonka; masło** | 1 kostka |
| **mąka** | 1,5 szklanka |
| **cukier** | 1 szklanki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować kruszonkę. Podane składniki szybko zagnieść i włożyć do lodówki. Następnie zabrać się za właściwe ciasto. Masło utrzeć z cukrem, dodać jajka, mąkę, proszek do pieczenia, proszek budyniowy, zapach lub cukier waniliowy oraz śmietanę. całość dokładnie zmiksować na jednolitą masę. ciasto przelać do formy i na wierzch ułożyć przekrojone na pół śliwki. Kruszonkę wyjąć z lodówki i zetrzeć ją na tartce o grubych oczkach. Upiec w piekarniku. przed podaniem posypać cukrem pudrem.