

Placek z owocami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dkg masła	20
dkg cukru + 1/3 łyżeczki soli	20
jajko	3
dkg mąki psznej luksusowej	20
czubata łyżka mąki ziemniaczanej	1
szkl. mleka	1/3
czubata łyżeczka proszku do pieczenia	1
1-2 łyżeczki masła + trochę buki tartej)	do formy:
kilka łyżek cukru pudru + trochę soku z cytryny)	na lukier:
owoce	ok. 3/4 (jabłko, wiśnie, śliwki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka utrzeć z cukrem do białości, dodać rozpuszczone, przestudzone masło. Następnie dosypać przesiane mąki z proszkiem do pieczenia i wlać mleko, dokładnie wymieszać. Można dodać kilka kropli aromatu cytrynowego albo waniliowego. Ciasto wylać na wysmarowaną masłem i wysypaną tartą bułką blaszkę, wyrównać powierzchnię. Na wierzchu ułożyć dość gęsto kawałki jabłka bez skórki, wydrylowane wiśnie i połówki śliwek, lekko wciskać je w ciasto. Piec ok. 60 min. w piekarniku nagrzanym do 170 st. C. Po przestudzeniu poleć lukrem.