

Wieniec śliwkowy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szk
margaryna	1/2 kostki
jajko	3 szt
cukier	1/2 szk
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
śliwki węgierki	300 g
cukier waniliowy	1 op
cukier puder	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć, przekroić na pół i usunąć pestki.
Mąkę przesiać z solą i proszkiem do pieczenia.
Margarynę utrzeć z cukrem.
Dodawać po 1 jajku i dalej ucierać.
Następnie dodawać po łyżce mąki z proszkiem i solą i ucierać.
Gotową masę przełożyć do formy z kominkiem wysmarowanej i wysypanej bułką tartą.
Na wierzchu ułożyć połówki śliwek.
Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec 50 minut.
Przestudzone ciasto posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.