# Kruche ciasto ze śliwkami

**SMERFETKA79**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **ciasto** | |
| **mąka pszenna** | 3 szklanki |
| **cukier puder** | 1/3 szklanki |
| **żółtko jajek** | 4 sztuki |
| **proszek do pieczenia** | 1/2 szklanki |
| **masło** | 220-250 g |
| **Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat** | 1-2 łyżki |
| | |
| **nadzienie** | |
| **powidła śliwkowe** | 1,5 l |
| **mąka ziemniaczana** | 2-3 łyżki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników na stolnicy wyrabiamy szybko gładkie, kruche ciasto, które dzielimy na dwie części i odstawiamy na minimum godzinę do zamrażarki (ciasto możemy też wyrobić przy użyciu robota)
Po tym czasie pierwszą połowę ciasta ścieramy na tarce z grubymi oczkami na dużą blaszkę i wstawiamy do piekarnika na około 10 minut do piekarnika nagrzanego do 180 stopni- ciasto ma być lekko podpieczone i delikatnie zarumienione.Wyciągamy z piekarnika i przygotowujemy masę śliwkową.

Śliwki mieszamy z 2 łyżkami mąki ziemniaczanej i dokładnie mieszamy i wykładamy na podpieczone ciasto. Na wierzch ścieramy pozostałą część ciasta i wstawiamy do piekarnika na około 35-40 minut do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Po ostudzeniu, przed podaniem upieczone ciasto śliwkowe pudrujemy.