

Krucze ciasto ze śliwkami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

cukier	225 gramów
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka tortowa	390 gramów
masło	225 gramów
jajko	1 sztuka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta

Składniki na nadzienie:

śliwki	1 kilogram
masło	3 łyżki
cukier	70 gramów
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta:

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 190 stopni. W misce mieszamy cukier z mąką, proszkiem do pieczenia i solą. Na koniec dodajemy zimne, pokrojone w kostkę masło i jajko i wyrabiamy aż składniki się połączą. Ciasto będzie dość kruche.

Większą porcją ciasta wykładamy blachę do pieczenia o wymiarach 24x28 cm.

Przygotowanie owoców:

Śliwki myjemy, kroimy na pół i usuwamy pestki. 3 łyżki masła roztapiamy. Cukier mieszamy z gałką muskatową.

Na cieście układamy połówki śliwek (skórką do dołu). Owoce skrapiamy roztopionym masłem i posypujemy cukrem wymieszanym z gałką. Na wierzch kruszymy pozostałe ciasto.

Czas pieczenia:

Blachę wstawiamy do nagrzanego piekarnika na ok. 45-50 minut.

Ciasto po upieczeniu pozostawiamy do ostygnięcia.