

Ciasto ze śliwkami na szybko



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki	50 dag
mąka	30 dag
jaja	4 sztuki
masło	20 dag
cukier puder	10 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek. Ubić je ze szczyptą soli na sztywną pianę. Gdy piana będzie już sztywna należy dodać do niej cukier puder i ciągle ubijając dodawać po jednym żółtku. Masło roślinne rozpuścić w garnku. Do ciasta dodawać na przemian po łyżce mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia i po łyżce masła. Ciasto przelać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką blaszki. Na cieście układać śliwki skórką w dół (wcześniej podzielone na pół). Ciasto piec przez około 50 minut w temperaturze 180 stopni.