

Ciasto śliwkowe



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

masło	200 g,
cukier puder	200 g,
jajko	4 szt,
mąka	250 g,
proszek do pieczenia	1 łyżeczka,
dodatkowo;	
śliwki	700 g,
cukier puder	do posypania ciasta,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki opłukać, osuszyć, przekroić na połówki lub ćwiartki, usunąć pestki.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Tortownicę o średnicy ok. 24 - 25 cm lub formę 20 x 30 cm posmarować tłuszczem.

Utrzeć masło z cukrem pudrem na gładką i puszystą masę, nie przerywając ucierania, dodawać jajka, następnie przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i miksować do połączenia się składników.

Ciasto przełożyć do średniej wielkości blaszki wysmarowanej tłuszczem.

Wyrównać górę na której rozłożyć śliwki (przecięciem do góry), wciskając je lekko w ciasto.

Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec ok. 60 minut.

Wystudzić i posypać cukrem pudrem.

