

Kruche ciasto śliwkowo jabłkowe



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki	50 dag
jabłka	5 szt
żółtko jajek	2
jajko	1
mąka	3 szklanki
masło	0.5
margaryna	0.5
kwaśna śmietana	3 łyżki
cukier	1 szklanki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wszystkie składniki ciasta wyrabiamy i dzielimy na 2 porcje, jedna wałkujemy i kładziemy na blaszce, druga wkładamy do zamrażalnika lub zostawiamy (jak kto woli). ciasto w blaszce lekko posypujemy bułką tartą aby sok z owoców nie spowodował że będzie zakłace. jabłka kroimy w ćwiartki śliwki drylujemy i korimy w połowki, układamy na cieście. Druga część ciasta jeśli nie zamrażaliśmy to wałkujemy i kładziemy na owoce i przebijamy widelcem, jeśli zamrażaliśmy to ucieramy na tarelku z dużymi oczkami. pieczemy ok 40 minut