

Krucze pod puszystą bezą



ANDZIA0909



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dag
duża łyżeczka kakao	
półtorej łyżeczki proszku do pieczenia	
łyżka cukru	2 łyżki cukru waniliowego
jajko	
miękkie masło lub margaryna	12 dag
szczypta soli	
śliwki	70 dag
białko	5
pół szkl. cukru	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki zagnieć, schłódz w lodówce ciasto podziel na dwie części jedną ułóż na natłuszczonej blasze. Śliwki przekrój na pół wypestkuj ułóż na cieście zetrzyj na nie pozostałe ciasto. Białka ubij z cukrem ułóż na cieście piecz 40 min. w temp. 180 stopni