

Placek drożdżowy z powidłami



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
masło	25 dag
drożdże	6 dag
cukier	6 łyżek
jajko	1 sztuka
powidła śliwkowe (węgierkowe)	1 słoik mały

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę pszenną posiekać z miękkim masłem, dodać drożdże roztarte z cukrem i jajko, wyrobić elastyczne ciasto. Przełożyć je do blaszki i piec około 35 minut w temp. 180 stopni. Ostudzone ciasto przekroić na pół i przełożyć powidłami śliwkowymi.