
Kruchy placek ze śliwkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 10416 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

20 dag margaryny,

10 dag (5 łyżek) cukru,

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

2 żółtka

2 łyżki gęstej śmietany lub kwaśnego mleka,

1 opakowanie cukru waniliowego lub esencja zapachowa,

1 1/2 kg śliwek,

cukier puder do posypania

Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z cukrem, tłuszczem, żółtkami. Szybko zagnieść ciasto i włożyć je do lodówki. W tym czasie umyć śliwki, osuszyć je ściereczką i wypestkować. Ciasto rozwałkować, przenieść na blachę, nakłuć widelcem w kilku miejscach. Na cieście ułożyć śliwki (skórką do ciasta), lekko wgniatając. Piec w gorącym piekarniku około 20 min. Kiedy ciasto zacznie się rumienić, wyjąć z piekarnika i posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Wychodzi dobre, kruche jest naprawdę smaczne..Można pod koniec pieczenia śliweczki poleać słodzoną śmietanką..i tak jeszcze zapiec.
PYCHA..

Nadstąpił(a):Lenka 2006-10-14 08:10:03