
Słodki placek ze śliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3614 razy.

MASŁO: 1/2 kost

CUKIER: 1/2 szkl

JAJKA: 3 szt.

MAKA: 1,5 szkl

GOŹDZIKI: 2 szt. (utarte)

CYNAMON: 1 łyżecz

ŚLIWKI: 1/2 kg

PROSZEK DO PIECZENIA: 1 op.

CUKIER WANILIOWY: 1 op.

Czas przygotowania : 20 min.

Czas gotowania : 45 min.

Przepis na 15 osób

Cukier utrzeć z miękkim masłem waniliowym na gładką masę. Dodać kolejno jajka i dalej ucierać . Wymieszać mąkę z przyprawami i wsypać do masy ciągle mieszając.

Ciasto wyłożyć do wysmarowanej masłem formy. Na wierzch położyć przepołowione uprzednio śliwki bez pestek.

Piec w temperaturze ok. 200 st.

Wystudzony placek przed podaniem posypać cukrem pudrem.

RADA:

Gdyby śliwki były zbyt kwaśne, należy je na pół godziny przed włożeniem do piekarnika posypać lekko cukrem. Przedtem owoce należy osuszyć .

From: Valle <wladek@bigfoot.com>