



śliwkowe ciasto

Autor: mileneczka5

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

1. Masło utrzeć z cukrami, dodać jajka , ekstrakt cytrynowy i zmiksować. Następnie dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i wiórki kokosowe i śmietanę . Wymieszać. 2. Blaszke natłuścić i i wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto umieszcic na blaszce, wyrównać. W ciasto powciskać przepołowione śliwki pozbawione pestek rozcięciami ku górze delikatnie je wtapiając w mase. 3. Ciasto ze sliwkami piec w temperaturze 180 st C przez około 40 minut lub do tzw. suchego patyczka. Wyjąć z piekarnika, przestudzić oprószyć obficie cukrem pudrem, smacznego. Porady blaszka 25 na 20 ciasto mozna tez polukrowac.

około 7-8 sztuk sliwek , (chyba ze sa małe to wiecej),

około 250 g mąki pszennej,

125 g miękkiego masła,

100 g gęstej śmietany łaciate,

3 łyżki drobnego cukru,

1 łyżeczka cukru z prawdziwa wanilia,

1 łyżka drobnych wiórek kokosowych,

2 jajka,

1 łyżeczka ekstraktu cytrynowego,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

oraz,

cukier puder