



Tekst i zdjęcie: **elbe90** - Kuchcik (147)

Placek ze śliwką

puszysty placek z mnóstwem śliwek

Czas przygotowania: ponad godzinę

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- mąka , 2 szkl.
- cukier, 3 szkl.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- margaryna, 120 g
- jajka, 4 szt.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- śliwka, 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Masło rozpuścić i wymieszać z cukrem. Mąkę przesiać wraz z proszkiem i cukrem waniliowy. Dodać do masła i wymieszać. Następnie dodawać kolejno jajka, cały czas mieszając. Ciasto będzie miało gęstą konsystencję. Węgielki pokroić i wyjąć pestki. (Kawałki według uznania. Mogą to być to połówki, jak i ćwiartki). Piekarnik nastawić na 180 stopni. Formę wysmarować masłem i obsypać bułką. Ciasto podzielić na dwie części. Pierwszą wyłożyć na dno foremki (umie była to tortownica), następnie wyłożyć śliwki. Przykryć drugą część ciasta i znów dać śliwki. Do piekarnika i pie ok. 50 - 60 min. Do suchego patyczka. Po wyjęciu z piekarnika obsypać cukrem pudrem.

