



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Wyśmienita tarta ze śliwkami

Skus się na kruchy specjał na słodko .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- mąka , 300 g
- cukier, 4 łyżk.
- masło, 1 szt.
- żółtka, 3 szt.
- śmietana, 2 łyżk.
- cukier puder, 2 łyżk.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- margaryna, 1 szt.
- śliwka, 1 kg

Sposób przygotowania:

Zagnieść ciasto z mąki , cukru , proszku do pieczenia , margaryny , 2 żółtek i śmietany . Chłodzić 1 godzinę . Masło roztopić i wymieszać z cukrem pudrem oraz 1 żółtkiem . Śliwki wypestkować . Ciasto wyłożyć na formę . Ponakłuwać widelcem . Piec 10 minut w temperaturze 200 stopni C . Wyłożyć śliwki i zalać masłem . Piec 35 minut w temperaturze 180 stopni C .

