

Placek ze śliwkami

data aktualizacji: 2019.10.22 autor: Redakcja



(fot. Joanna Młynarczyk)

Składniki na ciasto:

- 2 i ½ szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka maślanek
- ½ szklanki oleju
- 3 jajka
- ½ kg śliwek (poukładać tyle, by przykryły całe ciasto)

Kruszonka:

150 g masła lub margaryny oraz mąka, cukier i wiórki kokosowe (na oko). Do tłuszczu dodać po trochu w równych porcjach tyle każdego składnika, żeby powstały okruchy, nie klejące się do rąk.

Przygotowanie:

Wrzucić do miski wszystkie składniki suche: mąkę, cukier, proszek do pieczenia. Wymieszać, dodać maślanekę, olej i jajka. Wymieszać do połączenia się składników. Blachę wysmarować masłem lub margaryną, posypać mąką i wylać na nią ciasto. Na wierzchu ułożyć wydrylowane śliwki (najlepiej skórką do dołu, wtedy nigdy się nie zapadają). Piec w piekarniku nagrzanym do 175°C około godziny (sprawdzać patyczkiem).

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33604-placek-ze-sliwkami>