

Ciasto ze śliwkami

data aktualizacji: 2020.08.07 autor: Redakcja



Składniki (temperatura pokojowa):

100 g masła

2/3 szklanki cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

szczypta soli

2 duże jajka

1/3 łyżeczki aromatu waniliowego lub 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
1 szklanka mąki
400 g śliwek
1 łyżeczka cynamonu
2 łyżki cukru

Wykonanie:

1. Masło utrzeć z cukrem, proszkiem do pieczenia i szczyptą soli mikserem ustawionym na najwyższe obroty. Ucierać przez około 3 minuty.
2. Następnie do masy dodawać po jednym jajku, po każdym dodaniu miksować przez około 60 sekund mikserem ustawionym na średnie obroty. Dodać aromat, wymieszać.
3. Wsypać mąkę i krótko wymieszać mikserem na średnich obrotach do połączenia składników.
4. Ciasto przełożyć do blaszki o wymiarach 23x23 cm lub 24x24 cm wyłożonej papierem do pieczenia lub posmarowanej masłem i posypanej mąką. Na wierzchu poukładać śliwki skórką do dołu.
5. Cynamon wymieszać z cukrem i posypać nim wierzch śliwek. Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 ° C (funkcja góra-dół) i piec przez około 50-55 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36442-ciasto-ze-sliwkami>