

Koperty ze śliwkami

data aktualizacji: 2022.06.21 autor: Redakcja



Składniki:

- 60 dag mąki
 - 2 margaryny „Kasia”
 - 1 szklanka śmietany 18%
 - 2 cukry waniliowe
 - śliwki podzielić na połówki (bez pestek; mogą być śliwki z kompotu)
 - białko do posmarowania
- * zamiast śliwek mogą być truskawki, ale wtedy trzeba je obtoczyć w bułce tartej

Wykonanie:

Mąkę i margarynę dokładnie siekamy. Dodajemy śmietanę i cukier. Szybko wyrabiamy na jednolitą masę. Odstawiamy w chłodne miejsce na 40-50 min.

Stolnicę posypać mąką. Ciasto rozwałkujemy na placek grubości 3 mm. Kroimy w średniej wielkości kwadraty. Na każdym kawałku układamy połówkę śliwki. Śliwki powinny być „otwartą” stroną do góry. Rogi kwadratów sklejemy tak, by powstały koperty.

Roztrzepujemy białko w osobnym naczyniu. Smarujemy nim koperty z wierzchu i posypujemy cukrem waniliowym. Tak przygotowane ciastka kładziemy na wysmarowaną margaryną blachę albo na papierze. Piekarnik rozgrzewamy do 180 st. C. Ciastka pieczemy 25-30 minut aż do zarumienienia.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37065-koperty-ze-sliwkami>