



Ciasto ze śliwkami

Składniki

Ciasto

- 300g mąki Basia Tortowej Orkiszowej
- 120g cukru
- 3 jajka
- 200ml jogurtu
- 100g masła
- szczypta kardamonu
- 2 łyżki miodu
- 5g (1 łyżeczka) sody

dodatki

- 500g śliwek
- cukier puder - wg. potrzeb

Sposób przygotowania

Ciasta ze śliwkami

Pierwszym krokiem jest roztopienie i pozostawienie do ostudzenia masła. W osobnej misce umieść mąkę, sodę, jogurt, wcześniej przygotowane, ostudzone masło, cukier, miód, jajka oraz kardamon. Całość dokładnie wymieszaj, tak, aby powstała spójna konsystencja. Przygotowane ciasto przełóż do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Wyrównaj powierzchnię ciasta i ułóż śliwki. Ciasto umieść w nagrzanym do 170 stopni piekarniku (piecz bez termoobiegu, gór dół). Czas pieczenia ciasta to ok. 30 minut. Gdy ciasto będzie upieczone wystudź je i oprósz cukrem pudrem. Smacznego.