



Placek śliwkowy

Składniki

Ciasto

- 400 g mąki Basia Tortowa Extra
- 100 g cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 300 g masła
- 2 jajka

Śliwki

- Śliwki
- 50 g cukru pudru
- 1/3 łyżeczki cynamonu

Sposób przygotowania

Śliwki

Opłucz, osusz i pokrój śliwki na połówki wzdłuż osi. Usuń pestki. Wymieszaj je z cukrem pudrem i kilkoma szczyptami cynamonu.

Ciasto

Nagrzewaj piekarnik do 170 st. z termoobiegiem. W dużej misce ubij białka z cukrem, dodaj żółtka i dalej je ubijaj. Przesiej mąkę do miski. Dodaj proszek do pieczenia, masło oraz ubitą miksturę z białek, żółtka i cukru. Zagnieć ciasto i włóż je do zamrażarki na 15 minut. Po tym czasie wyłóż ciasto na blachę i dosyć równomiernie porozkładaj na nim cząstki śliwek. Wstaw do nagrzanego piekarnika na 50 minut. Wyjmij i ostudź. Po ostudzeniu posyp cukrem pudrem. Smacznego!