

• CIASTO ZE ŚLIWKAMI •

Składniki na ciasto:

- 4 szklanki mąki tortowej
- ½ opakowania Drożdży Babuni do słodkich wypieków
- 0,7 kg śliwek węgerek
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka
- 200 g masła
- 4 jajka
- 1/3 szklanki oleju

Przygotowanie:

Mąkę przesiać do miski. Dodać drożdże. Mleko podgrzać. Wlać je do miski i połączyć z mąką i z drożdżami. Dodać cukier i jajka. Wszystko wymieszać. Dodać lekko miękkie masło. Zagnieść i wyrobić na ciasto. Dodać olej i ponownie zagnieść. Z wyrobionego ciasta uformować kulę. Owinąć folią i odstawić w ciepłe miejsce na 1,5 godziny do wyrośnięcia. Śliwki przekroić i wyjąć pestki. Formę wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć do niej ciasto. Ułożyć śliwki (mięszem „do góry”). Przykryć ściereczką i ponownie odstawić w ciepłe miejsce na 30 minut. Piec w temperaturze 180°C przez około 50 minut (do momentu zarumienienia ciasta z wierzchu). Po przestygnięciu lekko oprószyć cukrem pudrem.

Smacznego!