

## KLUSKI NA PARZE ZE ŚLIWKAMI - PAMPUCHY

### *Składniki:*

- o 3 szklanki mąki*
- o 7 g Drożdży Babuni Suszonych*
- o szczypta soli*
- o 3 łyżki cukru pudru*
- o 3 łyżki masła*
- o 250 ml mleka*
- o 2 niewielkie jajka*

### *Dodatkowo:*

*wypestkowane śliwki poprzekrawane na  
połówki, cukier*

### *Przygotowanie:*

*Wszystkie składniki na ciasto, w tym Drożdże Babuni, wymieszaj razem w misce. Przelóż na stolnicę. Wyrabiaj około 10 minut, aż ciasto stanie się gładkie i elastyczne. Wyrośnięte ciasto oprósz lekko mąką. Umieść w misce, przykryj i odstaw na około 40 minut. Po tym czasie podziel ciasto na 10 równych części. Każdą z nich lekko rozplaszcz, w środek włóż całą śliwkę lub jej połówkę, w zależności od wielkości owoców. Zawień ciasto pod spód i tą stroną układaj na oprószonym mąką blacie. Odstaw na 10 minut. Gotuj na parze około 10 minut.*

*Smacznego :)*