

# • PAROWAŃCE ZE ŚLIWKAMI •

## *Składniki:*

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

## *Ponadto:*

- wypestkowane śliwki,  
poprzekrawane na półówki
- cukier

## *Przygotowanie:*

*Wszystkie składniki na ciasto wymieszać razem w misce. Przełożyć na stolnicę, wyrabiać do chwili, aż ciasto stanie się gładkie i elastyczne (najlepiej około 10 min). Wyrośnięte ciasto oprószyć lekko mąką, umieścić w misce, przykryć i odstawić na około 40 min.*

*Po tym czasie ciasto podzielić na 10 równych części. Każdą z nich lekko rozplaszczyc, w środek włożyć całą lub półówkę śliwki, w zależności od wielkości owoców. Zawinąć ciasto pod spód i tą stroną układać na oprószonym mąką blacie. Odstawić na 10 min.*

*Gotować na parze około 10 min.*

*Smacznego!*