Ciasto ze śliwkami i kruszonką

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

110 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

CIASTO -
cukier z wanilią - 1 łyżka
mąka tortowa - 25 dag
masło - 15 dag
drożdże - 2 dag
żółtka - 2 szt.
cukier - 2 łyżka
śmietana gęsta - 2-3 łyżka
KRUSZONKA -
mąka tortowa - 10 dag
masło - 5 dag
cukier - 5 dag
cukier z wanilią - 1 łyżeczka
śliwki węgierki - 1 kg
lukier biały gotowy - 1 opakowanie
aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka
bułka tarta - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Takie ciasto można zrobić ze świeżymi lub mrożonymi śliwkami

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kruszonka: Mąkę posiekać z masłem cukrem z wanilią i cukrem kryształem tak aby się połączyły.

KROK 2: Na końcu pokruszyć palcami.

KROK 3: Pokruszone drożdże wymieszać z cukrem z wanilią dodać śmietanę i żółtka, cukier puder, zmiksować. Na stolnicy posiekać masło z mąką, dodać śmietanę z drożdżami i wyrobić ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do zamrażarki na 1 godzinę.

KROK 4: Po godzinie ciasto wyjąć z zamrażarki, przerobić, rozwałkować i ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce o wymiarach 21/37 cm. Ciasto posypać bułką tartą, ułożyć wypestkowane śliwki skórką do dołu, po wierzchu posypać kruszonką. (Śliwki gdy są mrożone i kwaśne oprószyć cukrem kryształem).

KROK 5: Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temp 180 stopni około 25-30 minut. Upieczone ostudzić przy uchylonych drzwiczkach.

KROK 6: Zimne ciasto ozdobnie polać gotowym lukrem wymieszanym z aromatem migdałowym.