




Półkruche ciasto ze śliwkami z kruszonką

 smakujmy

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

śliwki (mogą być mrożone) - 40 dag	cukier waniliowy - 2 łyżka
mąka pszenna - 1 szklanka	proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
mąka krupczatka - 1 szklanka	kruszonka: -
żółtko - 1 szt.	mąka - 2-3 łyżka
gęsty jogurt naturalny lub śmietana - 1-2 łyżka	masło - 2-3 łyżka
masło - 15 dag	cukier - 2-3 łyżka
cukier - 1/2 szklanka	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki wypestkować. Z podanych składników zagnieść ciasto, schłodzić w lodówce przez ok. 30 min. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, na dno wyłożyć ciasto. Na nim ułożyć gęsto śliwki skórką do dołu. Z mąki, masła i cukru wyrobić kruszonkę, schłodzić ją 10 min w zamrażalniku, następnie wysypać na ciasto. Piec 40-45 min w temp. 180 st.