Ciasto kakaowo-śliwkowe

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa jasna - 1 i 1/2 szklanka
- jaja - 4 szt.
- olej do gotowania i smażenia - 1/2 szklanka
- cukier puder trzcinowy - 4 łyżka
- czekolada w proszku - 4 łyżka
- proszek do pieczenia (płaska) - 1 łyżeczka
- wanilia w proszku - 1/2 łyżeczka
- ocet jabłkowy - 1 łyżka
- śliwki (lepiej więcej niż mniej) ok - 1/2 kg
- sól - szczypta
- tłuszcz do wysmarowania blaszki -
- mąka orkiszowa do wysypania blaszki - 1 łyżka
- czekolada w proszku i cukier puder do posypania ciasta - trochę

Dodatkowe info:

Przepisy ze śliwkami znajdziesz poniżej:
https://gotujwstylueko.pl/przepisy/filtrowane/eco-produkty/a/254104

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki myjemy, przecinamy na pół i wyciągamy pestki.
Mąkę przesiewamy, ja przesiałam również cukier puder trzcinowy, bo był zbrylony.
Blaszkę (u mnie okrągła z dziurką w środku) smarujemy tłuszczem i posypujemy mąką.
Piekarnik rozgrzewamy (góra/dół) do 180 - 190 stopni

KROK 2: Jaja ze szczyptą soli, ubijamy z cukrem pudrem na puszystą jasną masę. Wsypujemy mąkę, proszek do pieczenia, czekoladę w proszku (czyli takie kakao z dodatkiem cukru), wanilię, olej i mieszamy wszystko do połączenia składników. Następnie dodajemy ocet jabłkowy i jeszcze raz mieszamy. Ciasto jest gęste.

KROK 3: Wylewamy ciasto na blaszkę,
układamy śliwki (skórką do dołu) i posypujemy
lekko czekoladą w proszku.

KROK 4: Pieczemy ok 45 minut.
Posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!