Ciasto krucho-drożdżowe ze śliwkami

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 2 szklanka
drożdże - 1 + 1/2 dag
masło - 10 dag
smalec - 5 dag
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
jajka - 2 szt.
śmietana - 2 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
cukier - 2 łyżka

Kruszonka: -
mąka pszenna - 1 szklanka
masło - 10 dag
cukier - 5 dag
cukier wanilinowy - 2 łyżeczka
żółtko - 1 szt.

Pozostałe składniki: -
herbatniki - 10 dag
śliwki węgierki - 1 kg

Dodatkowe info:

Ciasto ze śliwkami to smaczny dodatek do kawy. Można go przygotować ze świeżych śliwek, ja wykorzystałam śliwki z syropu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kruszonka: Mąkę posiekać z masłem, dodać cukier, cukier wanilinowy, żółtko. Siekać do połączenia się składników, pokruszyć palcami.

KROK 2: Ciasto: Drożdże pokruszyć do miseczki, dodać cukier wanilinowy, śmietanę, jajka i wymieszać. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, wymieszać z cukrem pudrem. Zimne masło i smalec zetrzeć na tarce, dodać do mąki, połączyć ze śmietaną i zagnieść ciasto.

KROK 3: Następnie rozwałkować i włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wymiarach 24/36 cm.

KROK 4: Posypać pokruszonymi herbatnikami i wyłożyć osączone z syropu śliwki.

KROK 5: Posypać kruszonką i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 40 minut w temp 180 stopni.