Kruchy placek ze śliwką

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

18 porcji

Składniki:

- ciasto - mąka pszenna - 300 g
- masło zimne - 200 g
- cukier - 120 g
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- żółtka - 2 szt.
- śmietana gęsta - 1 łyżka
- sól - 1/3 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kruszonka - masło zimne - 50 g
- cukier drobny - 50 g
- mąka pszenna - 100 g
- dodatkowo; śliwki - 800 g
- cukier puder - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski przesiać mąkę, oba cukry i sól.
Dodać zimne masło pokrojone w kawałki.
Składniki posiekać nożem,dodać żółtka, śmietanę i szybko zagnieść ciasto.
Z ciasta uformować kulę, owinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki na 30 minut.
W między czasie rozmrozić śliwki.

Kruszonka;
Do miski wsypać mąkę, cukier oraz kawałki masła i rozdrabniać składniki palcami, by powstały grudki, czyli nasza kruszonka.
Kruszonkę włożyć do lodówki.

Z lodówki wyjąć ciasto i rozwałkować na grubość około 1 cm.
Ciasto włożyć do średniej wielkości blaszki, oprószyć delikatnie mąką.
Na wierzchu ułożyć śliwki, pamiętając o tym aby śliwki ułożyć skórką do dołu, śliwki lekko wcisnąć w ciasto,a następnie posypać kruszonką'
Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40 - 45 minut.

Po upieczeniu i wystudzeniu ciasto oprószyć cukrem pudrem.
Czas przygotowania do 60 minut + czas pieczenia.