




Śliwki w cieście (bezglutenowe)


 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 12 porcji

Składniki:

śliwki węgierki - 600-700 g

masło miękkie - 220 g

jaja (w temperaturze pokojowej) - 4 szt.

cukier - 150 g

mąka ryżowa - 100 g

mąka jaglana - 50 g

mąka ziemniaczana - 80 g

proszek do pieczenia bezglutenowy - 2 łyżeczka

sól - - szczypta

skórka otarta z cytryny - - trochę

nalewka na śliwkach - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Otartą skórkę z cytryny zmiksować blenderem z cukrem, przełożyć do miski robota, dodać miękkie masło i jajka, utrzeć na gładką masę.

Dodać mąki, proszek do pieczenia, nalewkę i sól, wymieszać razem.

Ciasto wlać do tortownicy (wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia). Na ciście ułożyć śliwki wypestkowane i pokrojone na pół. Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec przez 75 minut. Po 1 godzinie w razie potrzeby przykryć papierem do pieczenia, aby ciasto nie było zbyt ciemne. Pozostawić ciasto do ostygnięcia w tortownicy. Kroić i podawać.