

Placek ze sliwkami

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Pyszne ciasto ze sliwkami.

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- drożdże - 2 dag
- cukier - 6 dag
- masło - 3 dag
- mleko - 1/2 szkl.
- mąka - 25 dag
- jajko - 1 szt.
- otarta skórka z połowy cytryny -
- śliwki - 1 kg
- gruby cukier - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru. Rozgrzać masło, wlać mleko, zdjąć z ognia. Do miski wsypać mąkę, dodać jajko, łyżkę cukru, skórkę z cytryny i drożdże. Wlać mleko i wyrobić mikserem. Odstawić na 30 minut do wyrośnięcia.
2. Ciasto rozwałkować, wykleić nim formę. Brzegi ciasta docisnąć do brzegów formy. Odstawić do wyrośnięcia na kolejne 20 minut.
3. Śliwki wydrylować i pokroić na cząstki. Ułożyć je na drożdżowym spodzie, posypać resztą cukru.
4. Piec 30 minut w temp. 200 stopni C. Gotowy placek posypać grubym cukrem i podawać na gorąco lub na zimno.