

Śliwki pod skorupką z ciasta

Przepis dodany przez użytkownika ds



Deser z pysznymi śliwkami z cynamonem i migdałami.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Masło - 100 g
- Cukier - 100 g
- Jajko - 1 szt.
- Mąka pszenna - 180 g
- Proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka(i)
- Śliwki - ok. 1 kg
- Cynamon - 1 łyżka(i)
- Migdały zmielone - 1/2 szkl.

Przydatne akcesoria:

Naczynie do zapiekania

Etapy przyrządzania:

1. Śliwki wydrylować, przekroić na pół i ułożyć w naczyniu do zapiekania. Posypać łyżką cukru, cynamonu i zmielonymi migdałami, wymieszać.

2.



Do miski wsypujemy mąkę, masło, jajko i resztę składników. Formujemy kulę i wkładamy do lodówki na 20 min. aby ciasto stwardniało.

Po wyjęciu z lodówki wałkujemy starając się uzyskać kształt naczynia w jakim zapiekamy. Najlepiej użyć do tego folii spożywczej, dzięki której ciasto nie będzie się kleiło do wałka i łatwiej będzie nam je przenieść na owoce.

Ciastem przykrywamy śliwki, wierzch smarujemy odrobiną mleka i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika do 170 st. na 30 minut.

Jak podawać?

Na ciepło z lodami.

Uwagi:

Przepis zaczerpnięty z bloga White Plate.