Ciasto z owocami i kruszonką

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 350 g
- Proszek do pieczenia + cukier wanilinowy 2w1 Gellwe - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 200 g
- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
- cukier - 200 g
- masło - 50 g
- śliwki - 600 g

KRUSZONKA:

- mąka pszenna - 50 g
- masło - 40 g
- cukier - 2 łyżki

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto.

   Jajka ubij z cukrem na puch. Masło roztop w rondelku i przestudź. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i cukrem wanilinowym.

2. Do ubitych jajek dodaj śmietanę i roztopione masło. Na koniec wsyp mąkę z dodatkami i szybko wymieszaj.

   Ciasto przełóż do formy o wymiarach 20 × 26 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Na cieście rozłóż gęsto, umyte i pokrojone na ćwiartki lub ósemki śliwki.

3. Przygotuj kruszonkę.

   Składniki kruszonki wsyp do miski i mieszaj mikserem lub ugniataj w dłoniach do momentu, aż ciasto zacznie przypominać kruszonkę. Nie mieszaj zbyt długo, bo ciasto zlepi się w kulę. Otrzymaną kruszonką posyp ciasto.

4. Wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz około 50 minut.

5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto z owocami i kruszonką

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków.
Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g