

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