

Kruchy placek ze śliwkami



czas przygotowania: **120 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 150 g
- mąka ziemniaczana - 150 g
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- masło - 200 g
- cukier puder - 100 g
- żółtko - 2 sztuki

LUKIER:

- cukier puder - 150 g
- sok z cytryny - 2-3 łyżki

DODATKOWO:

- śliwki węgierki - 700 g
- płatki migdałowe - 2-3 łyżki

Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto. Do miski wsyp obie mąki, cukier, posiekane masło, proszek do pieczenia i żółtka. Wszystko razem wymieszaj mieszadłami miksera, a następnie zagnieć w kulkę, zawiń w folię i odłóż na godzinkę do lodówki.
- 2** Schłodzone ciasto rozwałkuj i wylep nim dno wyłożonej papierem do pieczenia foremki o wymiarach 22 × 28 cm.
- 3** Śliwki umyj, osusz, wyjmij pestki i pokrój na ćwiartki. Ułóż gęsto na cieście tak, by śliwki nachodziły na siebie. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 60 minut w 200°C.
- 4** Przygotuj lukier. Cukier puder utrzyj z sokiem z cytryny na gładki lukier i polej ciasto. Posyp uprażonymi na suchej patelni płatkami migdałowymi.
- 5** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie ***Kruchy placek ze śliwkami***



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