

Tarta ze śliwkami i cynamonem

Przepis dodany przez użytkownika ds



Co można zrobić ze śliwek? Tartę! Łatwe, kruche ciasto ze śliwkami.

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka pszenna - 150 g
- Masło - 75 g
- Margaryna - 75 g
- Cukier - 50 g
- Żółtko - 1 szt.
- Kwaśna śmietana - 1 łyżeczka(i)
- Cynamon - 1 łyżeczka(i)
- Śliwki (wypestkowane) - 500 g
- Cukier brązowy - ok. 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1.



Na stolnicy siekamy tłuszcze z mąką, cukrem zwykłym, żółtkiem i śmietaną. Szybko zagniatamy ciasto i wstawiamy do lodówki na pół godziny. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na placek odpowiadający formie na tartę (ja piekłam w formie o średnicy 23 cm) i wygniatamy dno i boki. Lekko nakłuwamy widelcem i posypujemy łyżką bułki tartej. Na cieście gęsto układamy śliwki skórką do dołu. Posypujemy cynamonem i brązowym cukrem. Wstawiamy do nagrzanego do 170 st. piekarnika i pieczemy 40 min.

Uwagi:

Przepis z bloga Gotowaniecieszty.blox.pl, lekko zmodyfikowany.