

Ciastka ze śliwkami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



ciastka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- śliwki - 80 dag
- marcepan - 20 dag
- jajka - 2 szt.
- żółtko -
- cukier - 17 dag
- twaróg - 25 dag
- mleko - 5 łyżka(i)
- olej - 5 łyżka(i)
- cukier waniliowy -
- sól -
- mąka - 25 dag
- proszek do pieczenia -
- kremówka - 1 łyżeczka(i)
- cukier puder - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Śliwki przekroić, wydrylować. Marcepan zagnieść z jajkiem i 5 dag cukru.

2.



Ser utrzeć z mlekiem, olejem, resztą cukru, cukrem waniliowym, odrobiną soli i drugim jajkiem

3.



Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, zagnieść

4.



Ciasto rozwałkować

5.



Wyciąć 10 kółek o średnicy 12 cm

6.

Umieścić na blasze wyłożonej pergaminem, obłożyć śliwkami. Ozdobić marcepanem. Piec 25 min w temp 175 C. Brzegi ciastek posmarować żółtkiem rozmąconym ze śmietaną (5 min przed końcem pieczenia). Ostudzić, posypać cukrem pudrem.

