

# Ciasto ze śliwkami



## Składniki:

### Ciasto:

- 150 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 100 g cukru
- 2 jajka
- 1 łyżka mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Kruszonka:

- 100 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 100 g cukru

Ponadto około 0.5 kg śliwek

## Przygotowanie:

1. Kruszonka: Składniki umieść w misce i wyrób kruszonkę (najlepiej rękami – wyczujesz jak masło łączy się z mąką i cukrem).
2. Ciasto: Masło i cukier utrzyj na puszystą masę. Dodaj jajka, ponownie ucieraj do momentu, aż składniki dobrze się połączą, następnie dodaj łyżkę mleka. Wymieszaj jeszcze raz dokładnie.
3. W osobnej misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia. Połącz z utartą wcześniej masą.
4. Całość przełóż do formy wyłożonej papierem do pieczenia (u mnie jest to okrągła blacha o średnicy 26 cm). Na wierzch ułóż kawałki śliwek (po wcześniejszym umyciu, wyjęciu pestek i przekrojeniu na połówki). Śliwki możesz posypać cynamonem. Na koniec całość posyp kruszonką.
5. Piecz około 60 minut w temperaturze 160 stopni (termoobieg).