

Ciasto ze śliwkami

Wskazówki

- Czas przygotowania: 15+55 minut
- 16 porcji
- Wartość odżywcza 1 porcji: 215 kcal \ B-4 g \ T-12 g \ W-21 g \ Bł-2 g
- Wartość odżywcza 100 g ciasta: 309 kcal \ B-5 g \ T-18 g \ W-31 g \ Bł-2 g

Składniki

- ✓ mąka orkiszowa jasna – (300 g)
- ✓ mąka migdałowa – 1 czubata łyżka (30 g)
- ✓ cukier kokosowy – (110 g)
- ✓ masło – 1 kostka (200 g)
- ✓ proszek do pieczenia – 1 łyżeczka
- ✓ cynamon – 1 łyżeczka (4 g)
- ✓ jajo – 1 sztuka (50 g)
- ✓ żółtko jaja – 1 sztuka (20 g)
- ✓ śliwki – 7 sztuk (400 g)

Przygotowanie

1. Owoce oczyść, pokrój na kawałki i odłóż. Wszystkie składniki na ciasto przełóż do miski i zmiksuj. Powstanie gęsta, lepiąca masa.
2. Połowę przełóż na spód blachy wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Ułóż warstwę śliwek, a na niej resztę ciasta – najlepiej przy pomocy łyżki.

Źródło: <https://www.odzywiajsiezdrowo.pl/ciasto-ze-sliwkami/>