

Pulchniutki placek ze śliwkami

To jeden z najsmaczniejszych placków ze śliwkami jaki kiedykolwiek jadłam. Ciasto jest miękkie, pulchne i pozostaje bardzo długo świeże. Szkoda tylko, że zjada je się tak szybko...:)

Przepis pochodzi z MW.



Składniki na pełną blachę ciasta:

- 300 g mąki pszennej
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- 100 g cukru (u mnie fruktoza)
- 50 g miodu
- 1 szklanka gęstego jogurtu naturalnego
- 150 ml oleju bezsmakowego (słonecznikowy, rzepakowy)
- duuuużo śliwek, przynajmniej 1 kg

Przygotowanie ciasta

1. Do tego ciasta nie jest potrzebny robot kuchenny. Połączyć wszystkie składniki (oprócz śliwek) w misie.
2. Wymieszać dokładnie widelcem.

3. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia i wlać ciasto. Wyrównać.
4. Wyłożyć wypestkowane śliwki skórką do dołu ciasta.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec około 1 godziny do suchego patyczka, który należy wbijać w miejsce bez śliwek.
6. Smacznego!