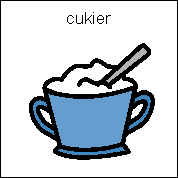
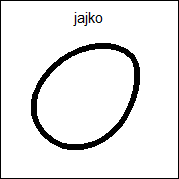
**CIASTO UCIERANE**

SKŁADNIKI:



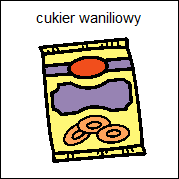
- 200g MASŁA

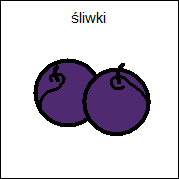
- 200g CUKRU

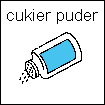
- 3 JAJKA

- 230g MĄKI TORTOWEJ

- 150g MĄKI ZIEMNIACZANEJ

- 2 łyżeczki PROSZKU DO PIECZENIA

- 1 CUKIER WANILIOWY

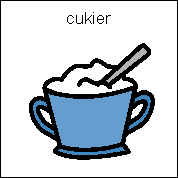
- 700g ŚLIWEK

- CUKIER PUDER DO POSYPANIA

**KRUSZONKA**

SKŁADNIKI:



- 70g MĄKI KRUPCZATKI

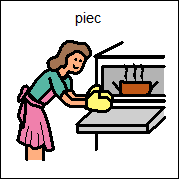
- 50g CUKRU

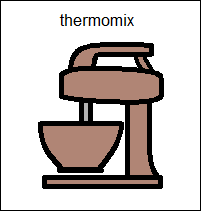


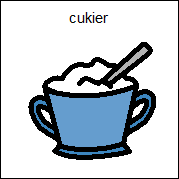
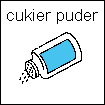
- 50g MASŁA

PRZYGOTOWANIE CIASTA:

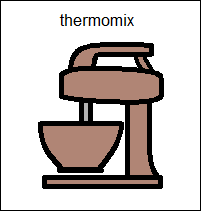
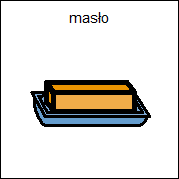
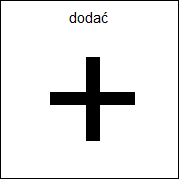
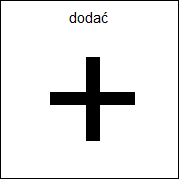
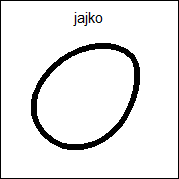
* Nagrzać piekarnik do 150 stopni C



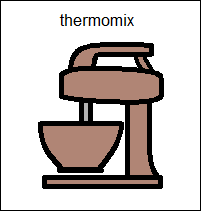
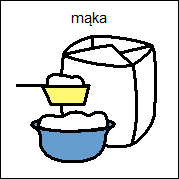
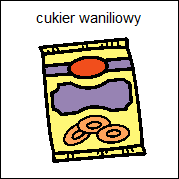
* Zemleć cukier na cukier puder czas 20s, obr. 9,



* Dodać masło i ucierać czas 2min. obr.4 po 30s. dodać jajka

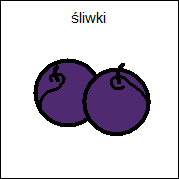
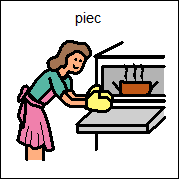


* Dodać pozostałe składniki, oprócz śliwek i wyrabiać ciasto czas 1,5 min. obr.6-7min. przełożyć do formy



* Ułożyć śliwki na cieście i piec czas ok.10 min. tem. 150 stopni C i ok.

50min. tem.175-180 stopni C



PRZYGOTOWANIE KRUSZONKI:

* Wszystkie składniki umieścić w naczyniu wg podanej kolejności i wyrabiać czas 10s, obr.6

