Kruche ciasto ze śliwkami

„Co za wspaniały wypiek. Idealnie kruche ciasto, wypełnione śliwkami, które są jakby niespodzianką pod ciastem. Wspaniały deser na każdą porę roku.”



SKŁADNIKI:

- **380 g mąki pszennej**
- **200 g zimnego masła**
- **1 jajko + 1 żółtko**
- **3 łyżki cukru pudru**
- **100 g jogurtu naturalnego lub śmietany kwaśnej**
- **2 łyżeczki proszku do pieczenia**
- **Cukier waniliowy**

Dodatkowo:

- **500 g dużych śliwek**
- **3 łyżki kisielu owocowego lub 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej + 1 łyżka cukru pudru**

Lukier:

- **100 g cukru pudru**
- **3-4 łyżki gorącej wody**

PRZYGOTOWANIE:

- **Wszystkie składniki oprócz śliwek umieścić w misie miksera lub na stolnicy i wyrobić jak najszybciej na jednolite ciasto. Ciasto można zawinąć w folię i schłodzić przez godzinę w lodówce, ale można także od razu wałkować.**
- **Śliwki przepołowić, wyjąć pestkę i posypać kisielem lub mąką ziemniaczaną. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną z nich umieścić między dwa kawałki papieru do pieczenia i rozwałkować na rozmiar blaszki (u mnie ok 20/30). Następnie wyłożyć do blaszki razem z jednym kawałkiem papieru na spodzie. Lekko ponakłuwać widelcem. Na to wyłożyć śliwki w równej odległości środkiem do dołu. Na to podobnie rozwałkować drugą część ciasta i przykryć. Piec w nagrzanym do 170 stopni piekarniku ok 40 minut.**
- **Na upieczone i przestudzone ciasto wylać lukier. Polewę należy zrobić przez wymieszanie cukru pudru z gorącą wodą.**