



## PLACEK ŚLIWKOWY

### Składniki:

- 500 g mieszanki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 250 ml mleka
- 80 g cukru
- 1/2 łyżki cynamonu
- 100 g margaryny
- 2 łyżki cukru
- 1 jajko
- 30 g świeżych drożdży
- 1 1/2 kg dojrzałych śliwek lub moreli

### Wykonanie:

- mąkę wsypać do miski
- na środku utworzyć wgłębienie i wymieszać w nim pokruszone drożdże z mlekiem oraz odrobiną mąki
- przykryte ciasto drożdżowe pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut
- w tym czasie umyć śliwki, usunąć pestki i przekroić na pół (połówki naciąć na środku, aby można je było dobrze rozłożyć)
- następnie do ciasta dodać cukier, cynamon, margarynę, jajko i wyrabiać tak długo, aż ciasto będzie można łatwo oddzielić od miski
- ponownie pozostawić na 30 minut
- ciasto nałożyć na natłuszczoną blachę, położyć śliwkami i posypać 2 łyżkami cukru
- włożyć do nagrzanego piekarnika i piec 35 minut w temperaturze 180°C

Przepis udostępniła firma *Dr. Schär Srl/GmbH* z Włoch.