



ŚLIWKA NA SŁODKO




przepisy.pl




przepisy.pl


Ciasto czekoladowo-śliwkowe



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C

 forma do pieczenia o wymiarach 20 x 20 cm

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 170 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- mleko - 150 mililitrów
- cukier - 150 gramów
- kakao - 20 gramów
- jajko - 1 sztuka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- śliwki - 10 sztuk
- gorzka czekolada - 100 gramów
- śmietanka 30% - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:



1. W rondelku umieszczamy mleko, cukier, kakao, Kasię i połamaną czekoladę. Podgrzewamy do chwili połączenia się składników.
2. Otrzymaną masę odstawiamy do wystudzenia. Dodajemy jajko.
3. Mąkę łączymy z proszkiem do pieczenia i wlewamy do niej przestudzoną masę czekoladową. Wszystko razem mieszamy.
4. Ciasto przelewamy do natłuszczonej i wyłożonej papierem do pieczenia foremki o wymiarach 20 x 20 cm.
5. Śliwki myjemy, kroimy na połówki, usuwamy pestki i układamy na cieście. Całość pieczemy około 50 minut w 180 stopniach.
6. Śmietankę podgrzewamy i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy, aż masa będzie gładka i lśniąca. Otrzymaną polewę rozprowadzamy na przestudzone ciasto.



przepisy.pl

Orzechowe ze śliwkami



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C  22x28 cm

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, zmielone orzechy, proszek do pieczenia i sól wymieszać.
2. Kasię utrzeć z cukrem na puch. Ciągłe ucierając dodawać po jednym jajku.
3. Do masy jajecznej dodać mąkę z dodatkami i wymieszać.
4. Śliwki umyć, przekroić na ćwiartki, usunąć pestki. Foremkę keksową o wymiarach 22 x 28 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
5. Połowę ciasta przełożyć do formy keksowej i przykryć najpierw warstwą śliwek, a następnie resztą ciasta.
6. Całość przykryć pozostałymi śliwkami i posypać orzechami wymieszanymi z łyżką cukru. Wstawić do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piec około 60 minut.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka pszenna - 200 gramów
- zmielone orzechy włoskie - 100 gramów
- cukier - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- szczypta soli
- duże jajka - 3 sztuki
- śliwki - 400 gramów
- posiekane orzechy włoskie - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka


Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl





przepisy.pl

Babeczki ze śliwkami



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C

 forma do muffinek

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj z cukrem.
2. Ciągłe ucierając dodaj po jednym jajku.
3. Następnie dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i solą. Wymieszaj.
4. Formę do muffinek posmaruj Kasią i oprósz mąką. Włóż do każdego wgłębienia łyżkę ciasta.
5. Na cieście ułóż połówki śliwek. Piecz około 25 minut w 180 st.C.
6. Migdały sparz wrzątkiem i obierz ze skórki. Upieczone babeczki udekoruj migdałami i oprósz cukrem pudrem.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 200 gramów
- cukier - 125 gramów
- średnie jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- śliwki - 6 sztuk
- migdały - 12 sztuk
- cukier puder do oprószenia





przepisy.pl

Tarta śliwkowo-orzechowa



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C

 forma do tarty 24 cm

Składniki:

- mąka - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier trzcinowy - 50 gramów
- żółtka jajek - 3 sztuki
- białko jajka - 1 sztuka
- śliwki - 600 gramów
- cukier żelujący 3:1 - 150 gramów
- orzechy nerkowca - 200 gramów
- bułka tarta - 3 łyżki
- cukier trzcinowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:



1. Mąkę i cukier połącz z posiekaną Kasią. Dodajemy żółtka i jeśli ciasto jest zbyt suche kilka łyżek wody, zagniatamy. Odstawiamy na 30 minut do lodówki.
2. Boki formy o średnicy 24 cm smarujemy Kasią i oprószamy mąką, dno wykładamy papierem do pieczenia. Schłodzone ciasto rozwałkujemy na okrągły placek o średnicy ok. 30 cm.
3. Ciasto przekładamy delikatnie do formy i wyklejamy nim dno i boki formy, zostawiając nadwyżki ciasta na bokach. Dno nakłuwamy widelcem.
4. Śliwki kroimy na połówki i usuwamy pestki. 2/3 orzechów drobno siekamy i mieszamy z cukrem żelującym, bułką tartą i śliwkami.
5. Całość wykładamy na ciasto w formie, starając się by śliwki były ułożone skórką do dołu. Posypujemy resztą (lekko posiekanych) orzechów.
6. Wystające brzegi ciasta zawijamy do środka na owoce, smarujemy białkiem i posypujemy cukrem trzcinowym. Pieczemy około 45 minut w temp. 180°C. Odstawiamy do wystudzenia.





przepisy.pl


Serowe ciasteczka ze śliwkami



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C

 mała taca do muffinów (na 12
babczek)

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 300 gramów
- cukier - 50 gramów
- mleko - 50 mililitrów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- twaróg - 150 gramów
- śliwki
- cukier puder - 150 gramów
- woda - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku, następnie dodaj mleko. Połącz mąkę z proszkiem do pieczenia i cukrem. Wymieszaj wszystkie składniki w misce.
2. Dodaj twaróg i jeszcze raz wymieszaj. Ciasto wyłóż na stół podsypyany mąką i zagnieć.
3. Ciasto rozwałkuj na placek o grubości 1 cm i wytnij metalową obręczą kółka o średnicy 10 cm.
4. Krążki z ciasta ułóż na płaskiej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Następnie połóż na nich połówki śliwek.
5. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 st.C i piecz około 20 minut. W tym czasie utrzyj cukier puder z odrobiną wody na gładki, gęsty lukier.
6. Jeszcze ciepłe ciasteczka udekoruj lukrem i podawaj. Należy je zjeść tego samego dnia. Najlepsze są jeszcze ciepłe.





przepisy.pl

Ciasto ze śliwkami i kruszonką



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C

 kwadratowa forma

Składniki:

- drożdże - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- cukier brązowy - 1 szklanka
- mąka pszenna - 500 gramów
- cukier waniliowy - 16 gramów
- jajka - 2 sztuki
- żółtka - 2 sztuki
- przyprawa korzenna do piernika - 0.5 łyżeczek
- śliwki - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- cukier - 120 gramów
- mąka - 130 gramów

Sposób przygotowania:


1. Piekarnik rozgrzej do 180° C. Drożdże rozprowadzić w pół szklanki ciepłego mleka z dwiema łyżkami cukru i dwiema mąki, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Mąkę przesiać do miski, dodać zaczyn drożdżowy.
3. Dodać jaja, żółtka, wymieszać. Dodać pozostałe ciepłe mleko, brązowy cukier, cukier waniliowy. Wyrobić ciasto, odstawić.
4. Gdy podwoi swoją objętość przełożyć do wysmarowanej Kasią i posypanej bułką tartą formy, ułożyć śliwki.
5. Wszystkie składniki na kruszonkę rozdrobnić w miseczce i ugniatać palcami by się połączyły. Ułożone śliwki posypać kruszonką. Piec 45 minut. Sprawdzić patyczkiem do szaszłyków czy ciasto jest suche w środku jeśli nie to piec jeszcze kilka minut.



przepisy.pl

Piernik ze śliwkami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztopić i odstawić do wystudzenia, jaja utrzeć z cukrem pudrem na puch.
2. Mąkę, sodę, kakao oraz przyprawę do pierników wymieszać, utarte jaja połączyć z Kasią, mlekiem i mąką z wymieszanymi składnikami.
3. Dokładnie wymieszać na jednolitą masę. Na końcu dodać powidło oraz bakalie i delikatnie wymieszać

Składniki:

- mąka - 4 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 2 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżki
- soda oczyszczona - 1.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- powidła śliwkowe - 1 opakowanie
- śliwki - 1 opakowanie

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl