

# ANIA STARMACH

## Śliwki pod kruszonką

### Co kupić?

200g mąki

150g masła

80g cukru

Łyżka cukru waniliowego

Duża szczypta cynamonu

**Dodatkowo:**

1.2kg śliwek węgierek

### Jak przygotować?

1. Masło pokrój na mniejsze kawałki.
2. Wszystkie składniki ciasta umieść w misie robota, wymieszaj je używając mieszadła K. Zależy nam na uzyskaniu konsystencji „mokrego piasku”.
3. Na dnie żaroodpornego naczynia (jednego lub wielu, w zależności czy przygotowujesz jeden duży deser czy kilka małych) ułóż przekrojone i pozbawione pestek śliwki.
4. Posyp owoce kruszonką.
5. Piecz około 35 minut, aż śliwki zaczną puszczać sok, a kruszonka się cudownie przyrumieni.