

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **PROSTE CIASTO Z WIŚNIAMI I KRUSZONKĄ**

**Składniki:**

• **Ciasto:**

**90g zimnego masła**

**200g mąki**

**70g cukru**

**1 jajko**

**1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia**

• **Owoce:**

**750g umytych, wydrylowanych wiśni**

• **Kruszonka:**

**90g zimnego masła**

**2 żółtka**

**100g cukru**

**150g mąki**

**1/2 łyżeczki cynamonu**

1. Piekarnik nastawić na 180C na funkcji góra-dół
2. Składniki na ciasto szybko zagnieść, masło można posiekać lub zetrzeć na tarce z grubymi oczkami, i wyłożyć/wylepić ciastem tortownicę o średnicy 23cm lub 24cm wyłożoną papierem do pieczenia. Boki również wyłożyć papierem, aby wiśnie nie dotykały blaszki.
3. Blazkę wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez około 20-25 minut.
3. Kruszonka: Masło posiekać lub zetrzeć na tarce z grubymi oczkami podsypując mąką. Do masła dodać pozostałe składniki na kruszonkę, wymieszać i zagnieść, rozcierając pomiędzy palcami, aby powstały grudki.
4. Na podpieczony spód wyłożyć wiśnie, wierzch posypać kruszonką i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 180C na funkcji góra-dół przez około 45 minut. Po wyjściu z piekarnika odstawić do całkowitego ostygnięcia.

***SMACZNEGO!***