

Placek ze śliwkami

Tradycyjny placek ze śliwkami – domowy smak lata

Placek ze śliwkami to klasyk polskiej kuchni, który łączy w sobie delikatne ciasto z aromatycznymi, soczystymi owocami. Nasze wyjątkowe ciasto powstaje z połączenia sera, mleka i oliwy, wzbogaconych nutą gałki muszkatołowej i skórki cytrynowej, co nadaje mu niepowtarzalny, subtelny smak. Rozwałkowane na blasze ciasto stanowi doskonałe podłoże dla świeżych, dojrzałych śliwek, które podczas pieczenia uwalniają swój intensywny aromat.

Dla kogo?

Ten placek to idealna propozycja dla miłośników tradycyjnych wypieków. Doskonale sprawdzi się zarówno dla dorosłych, jak i dzieci, które pokochają słodko-kwaśny smak śliwek w połączeniu z chrupiącą kruszonką. To również świetna opcja dla osób ceniących domowe wypieki bez zbędnych dodatków i konserwantów.

Na jaką okazję?

Placek ze śliwkami sprawdzi się jako deser na niedzielne popołudnie z rodziną, dodatek do popołudniowej kawy czy herbaty, a także jako słodki poczęstunek dla niespodziewanych gości. W sezonie śliwkowym to idealny sposób na wykorzystanie nadmiaru owoców.

Czy wiesz, że?

Kruszonka przygotowana ze starego chleba razowego to nie tylko sposób na wykorzystanie pieczywa, ale także źródło dodatkowych wartości odżywczych. Razowy chleb zawiera więcej błonnika i

składników mineralnych niż biała bułka, dzięki czemu nasz placek zyskuje nie tylko na smaku, ale i na wartości.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do placka – spróbuj dodać cynamon do ciasta lub kruszonki, posyp placek płatkami migdałowymi przed pieczeniem lub zastąp część śliwek innymi sezonowymi owocami, jak morele czy brzoskwinie. Lukier możesz wzbogacić odrobiną soku z cytryny lub wanilii.