

Tarta śliwkowa na francuza ;)

Dodany przez kasia

wtorek, 27 sierpnia 2013 20:25 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:33

Czas śliwek trwa. Spieszmy je jeść, tak szybko się kończą. Tym bardziej, że owoce te mają wiele zalet. Regulują trawienie, chronią przed wolnymi rodnikami, zapobiegają rozwojowi nowotworów, a nawet poprawiają humor. Dlatego warto jeść śliwki świeże, suszone oraz w postaci dżemów i kompotów.



fot. Kasia Łukasiewicz

W mojej szybkiej tarcie też smakują pysznie. Do herbatki w sam raz ;)

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- Kilka dużych śliwek
- Cukier waniliowy lub miód
- Kilka małych bez
- Kardamon
- Bułka tarta
- Jajko

Tarta śliwkowa na francuza ;)

Dodany przez kasia

wtorek, 27 sierpnia 2013 20:25 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:33



5. Jak się pogodzić z tym, że nie ma idealnych ludzi i idealnych projektów? Jak nie tracić nadziei, że kiedyś uda się stworzyć miód?

Tarta śliwkowa na francuza ;)

Dodany przez kasia

wtorek, 27 sierpnia 2013 20:25 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:33



Do przygotowania tarty srodkiem jajkiem przed pieczeniem posypać cukrem i piec 40 minut.

Tarta śliwkowa na francuza ;)

Dodany przez kasia

wtorek, 27 sierpnia 2013 20:25 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:33



Joanna Bąkiewicz

Tarta śliwkowa na francuza ;)

Dodany przez kasia

wtorek, 27 sierpnia 2013 20:25 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:33



foto. Kasia Łukasiewicz