

## SZILVÁS LEPÉNY

Hozzávalók:

50 dkg finom érett szilva

40 dkg liszt, fele teljeskiőrlésű tönkölybúzaliszt, zabpehelyliszt, vagy durumliszt legyen

10 dkg vaj vagy margarin

8 dkg cukor, vagy 2 dkg Negyedannyi édesítő

2 dl tej vagy növényi megfelelője

2 db tojás

2 dkg friss vagy 3 g instant élesztő

1 teáskanál fahéj

Elkészítés:

A tejet langyosítsuk meg, morzsoljuk vagy szórjuk bele az élesztőt, és várjunk meg, míg 10-15 perc alatt felfut. Akkor jó, ha megemelkedik, a teteje habos lesz. A sima lisztet szitáljuk egy tálba, keverjük hozzá a teljeskiőrlésűt is, majd adjuk hozzá a tojásokat, a puha vajat, a cukrot és az élesztőt. Dagasszuk finomra a tésztát. Amikor sima, elválik a kezünktől, készítsünk belőle cipót, takarjuk le, és kelesszük körülbelül 50-60 percig. Amikor a tészta a duplájára nő, öntsük egy kiolajozott kisebb tepsibe és húzkodjuk szét a teljes felületén. Rakjuk ki sűrűn a megmosott, félbevágott, kimagozott szilvával, és szórjuk meg fahéjjal. 170 fokra előmelegített forró sütőben süssük kb. 30-35 percig. Tűpróbával ellenőrizzük - ha a sütibe beleszúrt tűt üresen húzzuk ki, biztosan elkészült.