





przepisy.pl

Błyskawiczne ciasto gruszkowe



 20 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka pszenna - 200 gramów
- cukier - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 10 gramów
- jajka - 3 sztuki
- gruszki - 3 sztuki
- sok z cytryny - 25 mililitrów
- suszona żurawina - 3 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C  20x20 cm

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia. Dodać miękką Kasię i jajka. Wymieszać przy pomocy miksera do połączenia składników (nie dłużej).
2. Ciasto przełożyć do formy o wymiarach 20 x 20 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Równo rozprowadzić przy pomocy moczonej w zimnej wodzie łyżki.
3. Żurawinę zalać wrzątkiem, gdy napęcznieje osączyć na sicie. Gruszki umyć, obrać i usunąć gniazda nasienne. Pokroić w plastry i skropić sokiem z cytryny.
4. Gruszki i żurawinę ułożyć gęsto na wierzchu ciasta. Piekarnik nagrzać do 180 st.C.
5. Ciasto przykryć folią aluminiową. Piec najpierw 30 minut pod przykryciem, a następnie odkryć i piec jeszcze 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl