





przepisy.pl

Ciasto czekoladowe z gruszką



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajko - 4 sztuki
- mleko - 125 mililitrów
- mąka - 400 gramów
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- gruszka - 4 sztuki
- kakao - 4 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Każdą gruszkę pokrój na osiem kawałków, wytnij gniazda nasienne i obierz.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i kakao.
3. Miękką Kasię utrzyj mikserem z cukrem, mlekiem i jajkami, dodaj mąkę i wymieszaj.
4. Prostokątną blachę 20 na 30 cm wyłóż papierem do pieczenia.
5. Ciasto przełóż na blachę i wyrównaj powierzchnie.
6. Na cieście układaj rzędami gruszki.
7. Ciasto piecz przez około 40 minut w 180 stopniach C.

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