





przepisy.pl

Ciasto gruszkowo-imbrowe

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 80 gramów
- jajko - 2 sztuki
- mąka pszenna - 200 gramów
- gruszki z puszki - 425 mililitrów
- jogurt naturalny - 125 mililitrów
- piwo imbirowe - 250 mililitrów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- budyń śmietankowy - 2 łyżeczki
- imbir mielony - 1 łyżeczka
- cukier puder - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, imbir, proszek do pieczenia oraz budyń mieszamy w jednej misce.
2. Dodajemy cukier i odsączone z soku gruszki.
3. W drugiej miseczce ucieramy Kasię z jogurtem i roztrzepanymi wcześniej jajami.
4. Po uzyskaniu jednolitej masy, łączymy ją z zawartością pierwszej miski i dokładnie razem obie ze sobą mieszamy, aż wszystko bez grudek się połączy.
5. Średnią foremkę do ciasta smarujemy Kasią i obsypujemy bułką tartą. Wlewamy do niej ciasto
6. Piwo zagotowujemy na małym ogniu i polewamy nim ciasto.
7. Pieczemy przez 50 min. w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po wyjęciu obsypujemy cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem.

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