







przepisy.pl

Ciasto ucierane z gruszkami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C

 Tortownica Ø 26

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia - 250 gramów
- jajko - 4 sztuki
- mąka - 2 szklanki
- cukier brązowy - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sproszkowany imbir - 2 łyżki
- gruszka - 4 sztuki
- sok z cytryny - 1 sztuka
- cukier puder - 1 opakowanie
- bułka tarta - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Obierz gruszki usuń z nich gniazda nasienne. Pokrój wzdłuż na ćwiartki. 2/3 Kasi utrzyj z brązowym cukrem na puszystą masę.
2. Dodawaj stopniowo jajka i dalej ucieraj.
3. Do utartej jasnej, gładkiej masy dodaj przesianą mąkę, proszek do pieczenia oraz imbir. Całość dokładnie połącz.
4. Ciasto wyłóż do okrągłej formy o średnicy 26 cm, wysmarowanej resztą Kasi oraz obsypana bułką tartą.
5. Obrane i wydrążona gruszki ponacinaj lekko wzdłuż, a następnie układaj na cieście w około rantu. Lekko wciśnij je w masę.
6. Wszystkie gruszki posmaruj z wierzchu sokiem z cytryny – dzięki temu nie ściemnieją. Piecz w temperaturze 180 stopni przez około 50 minut. Możesz sprawdzić czy ciasto jest już gotowe, wciskając w nie czysty suchy drewniany patyczek. Gdy po wyjęciu będzie suchy, ciasto jest gotowe.

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