



przepisy.pl

Ciasto z jabłkiem i gruszką.



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 50 dekagramów
- cukier - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta

krem

- jabłko - 0.5 kilogramów
- gruszki - 0.5 kilogramów
- cukier - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać przez sito.
2. Następnie dodać żółtka, jajko, Kasię, cukry, szczyptę soli, wszystko dokładnie wymieszać i zagnieść ciasto.
3. Po wyrobieniu ciasto podzielić na dwie części i schłodzić w lodówce przez 1 godzinę.
4. Pierwszą część ciasta wyłożyć na blachę, położyć owoce i posypać cukrem.
5. Następnie położyć drugą część ciasta. Upiec.
6. Nadzienie: Jabłka i gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w cienkie plastry.

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