




Gruszkowe ciasto

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 4 sztuki
- mąka - 250 gramów

kruszonka

- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- cukier - 3 łyżki
- kakao - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów

dodatkowo

- gruszka - 2 sztuki
- mąka - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzeć z cukrem na puszystą masę.
2. W trakcie ubijania dodawać po jednym jajku.
3. Następnie dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i wyrobić na gładką masę.
4. Ciasto przełożyć do formy keksowej wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Gruszki obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne i pokroić na ósemki.
6. Każdy kawałek owocu obtoczyć w mące i ułożyć na cieście.
7. Składniki na kruszonkę połączyć i wyłożyć na gruszki.
8. Ciasto piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 45 minut.

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