



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 375 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- tłuszcz - 1 łyżeczka
- gruszki - 1 słoik
- sok gruszkowy - 100 mililitrów
- goździki - 2 sztuki
- skrobia spożywcza - 2 łyżeczki
- białe wino - 3 łyżki
- posiekane orzechy laskowe - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, proszku do pieczenia, Kasi, soli, cukru, i cukru waniliowego zrobić kruche ciasto, na 30 minut włożyć do lodówki dla ochłodzenia.
2. Formę natłuścić, spód i boki formy wyłożyć kruchym ciastem, spodnią część ciasta podziurkować widelcem.
3. Piec 20 minut.
4. Gruszki odsączyć z soku (soku nie wylewać).
5. Gruszki nadciąć jak wachlarz i ułożyć na spodzie upieczonego ciasta.
6. Sok gruszkowy zagotować z goździkami.
7. Skrobie spożywczą zmieszać z winem, mieszając zagotować.
8. Trochę ostudzić i poleć ułożone na cieście gruszki.
9. Posiekanymi orzechami posypać ciasto i piec ok. 25 minut.
10. Udekorować wg uznania.