





przepisy.pl

Migdałowe ciasto z gruszkami



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 150 gramów
- mąka - 170 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- zmielone migdały - 85 gramów
- jajka - 3 sztuki
- cukier - 2 łyżki
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka
- gruszka - 3 sztuki

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzyj z cukrem. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia.
2. Ciągle ucierając dodawaj po jednym jajku.
3. Następnie dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i migdały.
4. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i oprószonej mąką tortownicy o średnicy 26 cm.
5. Gruszki obierz, wykrój gniazda nasienne i natnij z góry. Skrop sokiem z cytryny.
6. Gruszki ułóż na cieście. Całość posyp cukrem. Piecz w 180 st.C około 40 minut.

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