





Piecus z gruszkami

przepisy.pl



Składniki:

- gruszka - 4 sztuki
- mąka pszenna - 2 szklanki
- mak - 1 szklanka
- cukier puder - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajko - 4 sztuki
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Gruszki obrać, pokroić na ósemki, odłożyć. Można też użyć gruszek ze słoika.
2. Jajka zmiksować z cukrem, wciąż miksując wsypywać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mak.
3. Na końcu wlać letnią Kasię.
4. Mieszać do połączenia składników.
5. Ciasto przelać do prostokątnej formy, ułożyć na nim pokrojone gruszki.
6. Wstawić do pieca nagrzanego do 180°C, piec około 45 minut.
7. Wyjąć, odstawić do ostygnięcia, nie wyjmując z formy.
8. Galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu, ostudzić.
9. Lekko tężejącą wlewać łyżką najpierw do zagłębień powstałych nad kawałkami gruszek, resztę wylać równomiernie na ciasto.
10. Wstawić do lodówki.
11. Kiedy galaretka zastygnie, ciasto jest gotowe do konsumpcji :)

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