





# Placek z gruszkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- gorzka czekolada - 15 dekagramów
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 4 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- twarde gruszki - 4 sztuki
- olejek rumowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Czekoladę zetrzyj na tarce o małych oczkach (włóż wcześniej do lodówki, nie będzie się rozmażywała).
2. Kasię utrzyj z cukrem i szczyptą soli, nie przerywając ucierania, kolejno wbijaj po 1 jajku.
3. Przesianą mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i kakao.
4. Dodaj do masy.
5. Ostrożnie przemieszaj.
6. Wlej mleko i zapach rumowy.
7. Dołóż startą czekoladę, dokładnie wymieszaj.
8. Gruszki umyj, obierz, miąższ pokrój w drobną kostkę.
9. Dodaj do masy, wymieszaj (można dodać 2-3 łyżki posiekanych migdałów).
10. Ciasto przelej do blachy wyłożonej papierem do pieczenia i piecz 50-60 minut w temp. 180 °C

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)