





przepisy.pl

Tarta gruszkowa z winogronami



 50 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 6 łyżek
- sól - 1 szczypta
- żółtko - 1 sztuka
- gruszki - 800 gramów
- sok z cytryny - 1 sztuka
- winogrona bezpestkowe - 200 gramów
- konfitura morelowa - 70 gramów

Wskazówki pieczenia:

 55 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, Kasię, 3 łyżki cukru, sól, żółtko i 2 łyżki wody wymieszać, a następnie zagnieść. Ciasto zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na 30 minut.
2. Schłodzone ciasto rozwałkować na placek o średnicy około 30 cm.
3. Ciastem wylepić dno i boki formy, a następnie nakłuć widelcem.
4. Gruszki obrać, pokroić na ósemki, usunąć gniazda nasienne i skropić sokiem z cytryny.
5. Gruszki ułożyć na cieście i posypać resztą cukru. Piec w 180 st około 55 minut.
6. Konfiturę podgrzać w rondelku i wymieszać z winogronami. Wyłożyć na upieczone ciasto i wstawić jeszcze na 5 minut do piekarnika.

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