

Ciasto gruszkowo-jabłkowe

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bardzo dobre

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 40 dag
- jajka - 4 szt.
- proszek do pieczenia - 16 g
- cukier - 20 dag
- masło - 20 dag
- cukier waniliowy - 3 g
- gruszki - 5 szt.
- jabłka - 4 szt.
- cukier - 10 dag

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Mieszamy. Pozostałe składniki ucieramy na masę. Stopniowo dodajemy mąkę z proszkiem. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni, blachę wykładamy pergaminem. Do ciasta dodajemy pokrojone w kostkę owoce. Mieszamy łyżką i przekładamy do formy. Wierzch ciasta wyrównujemy. Posypujemy grubo cukrem. Pieczemy 40 minut, aż ciasto będzie złociste. Po upieczeniu trzymamy 20 minut w zamkniętym piekarniku.

Jak podawać?

na deser