

Mola piraka kuko

Ingrédients

- 100g da faruno
- 75g da sukero
- 1 pin o da salo
- 3 ovojn
- 100g da butero
- 2 is 3 piroj maturaj

Préparation

1. Ĉu vi volas super simplan kaj rapidan recepton?
2. Vi estos kontentigita per ĉi tiu krust- elea torto kun piroj.
3. Ĉi tiu ekstreme simpla torto estas vere bongusta kaj la teksturo estas perfekta!
4. Ne hezitu uŝtigi la kvanton de piroj la ĉziaj deziroj (sen kovri la torton ankaŭ, tio malmaldensas ĉin kaj estus bedaŭrinde por la supra tavolo, kiu fariĝas bone krusteca dum bakado).
5. Lasto konsilo, gustumu ĉin varmigita, aŭ ĉe ĉnalvarma, sed ne tuj post elpreno el la forno :-). Preparotempo: 15 minutoj + 30 minutoj bakado Por torto de 24 is 28cm diametro (6 is 8 personoj): Ingrediencoj: da faruno da sukero 1 pin o da salo 3 ovojn da butero 2 is 3 piroj maturaj Recepto: Fandi la buteron kaj lasi ĉin varmigi.
6. Miksi la farunon, la sukeron kaj la salon.
7. Aldoni la 3 olojn de ovo kaj la malvarmigita fandita butero.
8. Bati la tri blankojn de ovo en ne o, poste enmeti ilin en la antaŭan miksaĵon (sen tro miksaĵo, la pasto ne estos perfekte glata, tio estas normala).
9. Pelti la pirojn kaj tranĉi ilin en 8.
10. Buterumi kaj farunigi aŭ ĉukri uĵon por torto aŭ ĉarto, poste verĉi la paston en ĉi.
11. Meti la pecojn de piro en la paston, enpremante ilin iomete.
12. Bakumi en la antaŭa varmita forno je 180°C dum 30 is 35 minutoj (kontrolu la bakadon per la pinto de tranĉilo aŭ dentfadeneto).
13. Lasu malvarmi ĉi, poste forigi kaj ĉuu!