

Mi kkie ciasto gruszkowe

Ingrédients

- 100g m ki
- 75g cukru
- 1 szczypta soli
- 3 jajka
- 100g mas a
- 2 do 3 dojrz aych gruszek

Préparation

1. Super prosty i szybki przepis, co wy na to?
2. B dziecie zachwyceni tym ciastem chrupko-mi kkim z gruszkami.
3. To ciasto jest niezwykle proste, naprawd łpyszne, a tekstura jest idealna!
4. Nie wahajcie si łdostosowa łilo ci gruszek do swoich upodoba ł(nie przykrywajcie ciasta, bo to je rozmoczy, a to by oby szkoda dla górnej warstwy, która staje si ładnie chrupi ca podczas pieczenia).
5. Ostatnia rada, delektujcie si łnim na ciep o lub nawet na zimno, ale nie od razu po wyj ciu z piekarnika :-)
Czas przygotowania: 15 minut + 30 minut pieczenia Na ciasto o rednicy 24 do 28 cm (6 do 8 osób): Sk adniki: m ki cukru 1 szczypta soli 3 jajka mas a 2 do 3 dojrz aych gruszek Przepis: Roztop mas o i pozwól mu lekko ostygn .
6. Wymieszaj m k , cukier i sól.
7. Dodaj 3 ó łka i ostudzone roztopione mas o.
8. Ubij bia ka na sztywn łpian , a nast pnie delikatnie wmieszaj je w poprzedni łmieszan k ł(nie mieszaj za d ugo, ciasto nie b dzie idealnie g adkie, to normalne).
9. Obierz gruszki i pokrój je na 8 kawa ków.
10. Nat u łi posyp m k łlub cukrem form łdo pieczenia, a nast pnie wlej ciasto do rodka.
11. Umie łkawa ki gruszki, lekko je wciskaj c w ciasto.
12. Wstaw do nagrzanego piekarnika na 180°C na 30 do 35 minut (sprawd , czy jest upieczone, wk adaj c nó łlub wyka aczk).
13. Pozwól mu ostygn , a nast pnie wyjmij z formy i delektuj si !