

Ciasto gruszkowe z orzechową kruszonką



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

mąka	400 gramów
masło	150 gramów
jajka	2 sztuki
cukier puder	100 gramów

Dodatkowo:

gruszki	1 kilogram
cynamon Prymat	1 łyżeczka
imbir mielony	2 szczypty

Na kruszonkę:

mąka	100 gramów
masło	60 gramów
cukier	60 gramów
orzechy włoskie	60 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić na kawałki, dodać cynamon i szczyptę imbiru mielonego wymieszać.

Ciasto:

Mąkę przesiać do miski, dodać cukier puder i kawałki masła, posiekać nożem. Dodać jajka i szybko zagnieść gładkie jednolite ciasto.

Owinąć folią spożywczą i włożyć na 30-40 minut do lodówki.

Po wyjęciu ciasto rozwałkować, przełożyć do lekko wysmarowanej formy (u mnie silikonowa).

Włożyć do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i podpiec około 15 minut.

Na podpieczone ciasto rozłożyć przygotowane wcześniej gruszki, obsypać kruszonką, ponownie włożyć do piekarnika i piec około 35-40 minut w 180 stopniach. Po upieczeniu i wystudzeniu ciasto oprószyć cukrem pudrem.

Kruszonka:

Wszystkie składniki kruszonki wymieszać, rozetrzeć palcami dokładnie do połączenia składników.