

Ciasto z gruszkami



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

margaryna	20 dag
cukier	20 łyżek
mąka pszenna	20 łyżek
jaja	6 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
gruszki	7 szt
kakao	4 łyżki
czekolada mleczna	1 szt

Masa ze śnieżki:

śnieżka	1 szt
galaretka agrestowa	1 szt
woda	0,5 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto:
Margarynę ucieramy z jajkami i cukrem.
- KROK 2 Dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia.
- KROK 3 Ciasto dzielimy na pół do jednej części dodajemy kakao
- KROK 4 i pokrojoną w kostkę czekoladę.

- KROK 5 Ciasto jasne dajemy na formę 25/36 a na nie wykładamy ciasto z czekoladą.
- KROK 6 Obrane i pokrojone gruszki.
- KROK 7 Po wierzchu ciasta ciemnego. Pieczemy do 45 minut w 180 stopniach.
- KROK 8 Masa ze śnieżki:
Śnieżkę przygotowujemy według przepisu na opakowaniu.
- KROK 9 Dodajmy do niej tężejącą galaretkę rozpuszczoną w wodzie. Miksujemy. Wykładamy na ciasto.
- KROK 10 Podane ciasto.