

Placek z gruszkami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gruszki	1 kg
śmietana kremówka	1 szklanka
cukier waniliowy	1 torebka
mak	50 dag
jajko	3 sztuki
mąka	30 dag
masło	15 dag
cukier	15 dag
sok z cytryny	4 łyżki
kasza manna	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do śmietany dodać mak, cukier waniliowy i gotować 25 minut, przestudzić. Mąkę siekamy z zimnym masłem dodajemy cukier, 1 jajko i 2 łyżki zimnej wody. Zagniatamy ciasto. Ciasto rozwałkować i wyłożyć wysmarowaną formę spód i boki. Gruszki obieramy, kroimy na pół usuwamy gniazda nasienne. Skropić sokiem z cytryny. Dwa jajka ucieramy z 5 dag cukru i łączymy z makiem i kaszą manną. Przekładamy do formy, układamy na ciasto połowki gruszek. Pieczemy 45 minut w temperaturze 200 stopni.