

gruszki w koszulkach



XXMARZAXX



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gruszki	6 szt
woda	1/2 l
cukier	250 g
sok z cytryny	1 szt
kruche ciasto mrożone	1 opakow
Cynamon mielony Prymat	do smaku
jajko	1 szt
migdały łuskane	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

obrać gruszki nie urywając ogonków. z wody, cukru i soku cytrynowego zrobić rzadki syrop i gotować w nim gruszki tak długo, aż staną się szkliste, ok 10minut. gruszki wyjąć, ostudzić. rozwałkować kruche ciasto na placek o grubości ok 3mm i pokroić na kwadraty 6szt. posypać gruszki cynamonem, a następnie oblepić ciastem. posmarować żółtkiem i posypać siekanymi migdałami. na zwilżona woda folie aluminiowa kładziemy gruszki, pieczemy w piekarniku ok 20minut. ozdobić bita śmietana.