

Gruszki w koszulce z kruchego ciasta



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
szczypta soli	
schłodzone masło	20 dag
jajko	2 sztuki
cukier puder	2 łyżki
gruszka	4 sztuki
masło	2 łyżki
żółtko jajek	2 sztuki
mleko	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, wymieszać z solą i posiekać z masłem. Wbić jajka dodać cukier puder, zagnieść szybko ciasto. Uformować z niego kulę, zawinąć w folię spożywczą, włożyć na godzinę do lodówki. Gruszki obrać, zostawiając ogonki, usunąć gniazda nasienne posmarować masłem i wstawić na 10 minut do piekarnika o temp 200 stopni. Ciasto cienko rozwałkować podzielić na 4 części. Na środku każdej postawić przestudzoną gruszkę dokładnie oblepić ją ciastem, Górną część ciasta delikatnie naciąć, posmarować żółtkiem roztrzepanym z mlekiem. Piec 25 min w temp 200 stopni.