

Strudel gruszkowy



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
białko	4 sztuki
masło roślinne	5 dag
cukier	5 dag
cynamon Prymat	1 łyżeczka
cukier waniliowy	1 łyżeczka
gruszki	25 słodkie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie produkty ogrzać do jednakowej temperatury. Mąkę zagnieść z białkami i odrobiną wody na jednolite ciasto. Ciasto delikatnie rozwałkować i posmarować roztopionym masłem. Gruszki umyć, obrać, posypać cukrem i cukrem waniliowym wymieszanym ze szczyptą cynamonu. Owoce ułożyć na rozłożonym cieście i zawinąć je tak, jak roladę. Ciasto wyłożyć na blaszkę i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni do momentu zrumienienia się ciasta. Trwa to około 45 minut.