



Jogurtowe z gruszkami i kruszonką

Autor: Anna Mochocka

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Mąkę, cukier i masło łączymy ze sobą, rozcieramy palcami tworząc kruszonkę. Margarynę miksujemy z cukrem na puch i dodajemy pozostałe składniki. Ciasto powinno mieć dosyć gęstą konsystencję. Gruszki obieramy ze skóry i kroimy w grube paski. Blaszkę o wymiarach 40x24 smarujemy delikatnie margaryną i wylewamy ciasto. Gruszki wkładamy przyciskając je do dołu, posypujemy kruszonką i pieczemy 45 minut w temperaturze 180C.

Wskazówki

Zamiast gruszek do ciasta możemy dać inne owoce

Ciasto

- 6 jajek,
- 1,5 szklanki cukru,
- 4 szklanki mąki,
- łyżka proszku do pieczenia,
- 180 g jogurtu naturalnego,
- 125 g margaryny,
- 6 dużych gruszek

Kruszonka

- 100g mąki pszennej,,
- 50g cukru,
- 50g miękkiego masła.