



Ciasto migdałowo-gruszkowe

Autor: Ania321

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Płatki migdałów rozdrobnić w rozdrabniaczu lub zmielić.

Krok 2

Masło utrzeć z cukrem, a następnie stopniowo dodawać jajka, migdały i mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia.

Krok 3

Na koniec dodać mleko i ubijać jeszcze przez chwilę.

Krok 4

Formę wysmarować tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia przyciętym na kształt formy. Wyłożyć ciasto, wyrównać powierzchnię.

Krok 5

Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w plasterki. Ułożyć na cieście.

Krok 6

Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec pod przykryciem w temperaturze 180°C przez pół godziny. Po tym czasie odkryć ciasto i piec jeszcze 20 minut.

Krok 7

Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.

Składniki:

180 g masła Łaciate

½ szkl. cukru

1 opak. cukru waniliowego

3 jajka

80 g płatków migdałowych

150 g mąki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

50 ml mleka Łaciate

2 gruszki

Tłuszcz do formy

Dodatkowo:

Cukier puder