



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Ciasto czekoladowo-gruszkowe

Ciasto warte wypróbowania

idealne dla dzieci

Składniki:

- proszek do pieczenia, 3 łyżecz.
- mąka pszenna, 30 dag
- jajka, 3 szt.
- cukier, 0.5 szkl.
- masło, 15 dag
- gruszka, 1 kg
- mleko, 125 ml
- czekolada gorzka, 10 dag
- kakao, 1 łyżk.
- płatki owsiane, 5 łyżk.
- cynamon, 1 szczypta
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- cukier puder, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Gruszki obieramy, kroimy w ćwiartki - wyjmujemy gniazda nasienne i kroimy w kostkę. Miksujemy masło, cukier, jajka - następnie dosypujemy mąkę z proszkiem do pieczenia, kakao, płatki owsiane, cynamon i gałkę muskatołową, pokrojoną drobniej czekoladę i mleko. Czekoladę można wcześniej wrzucić do lodówki będzie się lepiej kroiła. Wszystko mieszamy. Przygotowujemy blaszkę - te ciasto było robione na średniej wielkości blaszce do ciast. Smarujemy ścianki blaszki masłem i posypujemy mąką, następnie wlewamy 2/3 masy, na niej układamy pokrojone gruszki i zalewamy resztą ciasta. Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni i wstawiamy ciasto na 1 h. Po wyjęciu posypujemy cukrem pudrem.

