

Placek gruszkowy

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

placek bardzo łatwy i pyszny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 150 g
- masło - 100 g
- cukier puder - 50 g
- żółtko - 1 szt.
- cukier puder - 150 g
- gruszki - 1 kg
- cynamon - 1 łyżka(i)
- cyryna - 1/2 szt.
- goździk - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Masło siekamy z mąką, dodajemy cukier, żółtko i szczyptę soli. Zagniatamy ciasto i owinięte w folie wkładamy na 30 min do lodówki.
 2. Ochłodzone ciasto rozwałkowujemy na grubość 5-6 mm, wykładamy nim formę na tarte lub tortownicę. Piec ok. 10 min w temp. 200 st.. Studzimy, nie wyjmując z formy.
 3. Gruszki obieramy, przekrajamy, usuwamy gniazda nasienne, skrapiamy sokiem cytrynowym. Połowę kroimy w plastry, a drugą połowę siekamy.
 4. Gotujemy 200 ml wody z cukrem pudrem, goździkiem i szczyptą cynamonu. Po 15 min usuwamy goździk i do syropu wrzucamy posiekane gruszki. Gotujemy, aż powstanie miękka, gęsta masa.
 5. Na podpieczonym spodzie rozkładamy masę, na niej układamy plasterki gruszek.
- Smacznego!
6. Piec ok. 30 min w temp. 160-180 st.. Ciepły placek posypać cukrem pudrem.