

Gruszki na masie twarozkowej



Autor: **Chwila_dla_Ciebie**
Przepisów: **2250** Ocena: **19068**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- op. ciasta francuskiego
- 4 gruszki
- 25 dag twarozku śmietankowego
- 3 łyżki cukru pudru
- olejek śmietankowy
- jajko
- polewa czekoladowa

Sposób przygotowania:

- 1 **Przepis przysłała Marta Pedo z Kroczyzna**
- 2 Gruszki obierz, przekrój na pół, wydrąż gniazda nasienne. Twarożek śmietankowy utrzyj z cukrem pudrem i kilkoma kroplami olejku śmietankowego. Napełnij gruszki. Ciasto rozłóż, pokrój na osiem prostokątów. Na każdym ułóż gruszkę nadzieniem do dołu.
- 3 Ciastka posmaruj roztrzepanym jajkiem. Piecz 25 minut w temp. 200°C. Polewę czekoladową przygotuj wg instrukcji, polej ciastka.

Źródło: Chwila dla Ciebie

Twoje notatki do przepisu: