

# Ciasto kakaowe z gruszkami i płatkami migdałów



Autor: **zyciezmakiem**  
Przepisów: **86** Ocena: **665**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 250g margaryny
- 200g cukru
- 4 jajka
- 125ml mleka
- 400 g mąki pszennej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 łyżki kakao
- 4 gruszki
- garść płatków migdałów

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wraz z proszkiem do pieczenia oraz kakao mieszamy a następnie przesiewamy przez sitko. Jajka ucieramy z cukrem na gładką masę, następnie dodajemy margarynę i znów razem miksujemy. Do masy jajecznej partiami dodajemy mąkę cały czas ucierając.
- 2 Blachę wielkości 20x30cm smarujemy masłem i wysypujemy bułkę tartą. Każdą gruszkę obieramy, wycinamy gniazda nasienne i kroimy w kostkę. Na blachę wylewamy gotowe ciasto, na wierzchu układamy pokrojone gruszki, posypujemy płatkami migdałów. Pieczemy 40 minut w 180 stopniach.

## Twoje notatki do przepisu: