





Placek czekoladowy z gruszkami

 Paulina Jasińska

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

gruszki - 4 szt.

mąka pszenna - 150 g

proszek do pieczenia - 5 g

czekolada deserowa - 100 g

masło - 120 g

cukier - 100 g

jaja - 3 szt.

kakao - 30 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gruszki myjemy, obieramy i pozbywamy gniazd nasiennych, a następnie kroimy na pół bądź na ósemki. Masło ucieramy z cukrem i dodajemy jajka. W osobnej misce łączymy suche składniki, przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia i dodajemy kakao. Wsypujemy suche składniki do mokrych i łączymy za pomocą miksera, dodajemy również posiekaną drobno czekoladę i mieszamy.

KROK 2: Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia i przelewamy ciasto, a następnie układamy gruszki. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180. st. C, na 50 min. Gotowe ciasto posypujemy cukrem pudrem.