





# Jabłecznik

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 3 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- żółtko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- śmietana - 2 łyżki
- cukier puder - 1 łyżka
- kisiel cytrynowy - 1 opakowanie
- starte jabłko - 5 sztuk

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  160 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Kasię posiekać z mąką.
2. Dodać cukier, żółtka, proszek do pieczenia i śmietanę.
3. Zagnieść ciasto, podzielić na pół, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 20 minut.
4. Blaszke posmarować Kasią i posypać mąką krupczatką.
5. Jedną porcję ciasta zetrzeć na tarce warzywnej na grubych oczkach.
6. Na ciasto wyłożyć starte jabłka.
7. Ubić pianę z białek, dodać cukier puder i na koniec kisiel.
8. Pianę wylać na jabłka.
9. Na wierzch starkować drugą część ciasta. Piec 50 min. w temp. 160 stopni.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)