





przepisy.pl

Tort sypany z jabłkami



Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- kasza manna - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jabłko - 2 kilogramy
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Tortownicę o śr. 26 cm natłuścić i posypać bułką.
2. Mąkę, cukier i kaszę mannę wymieszać dokładnie.
3. Sypką masę podzielić na 3 części.
4. Jabłka obrać i zetrzyj na tarce.
5. Do tortownicy wsyp 1/3 sypkiej masy, przykryj warstwą jabłek, wsyp kolejną warstwę i przykryj jabłkami i posyp ostatnią częścią sypkiej masy.
6. Na wierzchu powinna być warstwa sypka równomiernie rozprowadzona (to bardzo ważne).
7. Na ostatnią warstwę rozłóż cienko pokrojone wiórki Kasi (mocno schłodzoną Kasię zetrzyj na tarce).
8. Piec w temp. 180 stopni.
9. Po upieczeniu wierzch można udekorować bitą śmietaną. Świetnie smakuje na ciepło z lodami waniliowymi.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl