





# Ciasto Gargamel

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier puder - 1 szklanka
- płynny miód - 25 dekagramów
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- soda - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- mąka żytnia - 1 szklanka
- bakalie - 25 dekagramów
- jabłko - 4 sztuki
- cukier kryształ - 0.75 szklanek
- mąka pszenna - 25 dekagramów
- soda - 1 łyżeczka
- jajko - 4 sztuki
- bakalie - 25 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier puder - 1 szklanka
- kwaśna śmietana - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto piernikowe: Kasię utrzeć z cukrem, dodając po jednym żółtku i pozostałe składniki.
2. Na końcu wmieszać ubitą na sztywno pianę z białek.
3. Ciasto podzielić i upiec 2 placki.
4. Wkładka: Jabłka obrać, pokroić w kostkę, zasypać cukrem i pozostawić na pół godziny.
5. Następnie dodać bakalie, żółtka, mąkę wymieszaną z sodą, a na końcu pianę z białek.
6. Upiec.
7. Masa: Kasię utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na pulchną masę.
8. Stopniowo łączyć ze śmietaną.
9. Podzielić na dwie części.
10. Przełożenie ciasta: Piernik - część masy - wkładka - druga część masy - piernik - wierzch udekorować polewą.

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)