





Ciasto Księżycowe

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- jabłka - 12 sztuk
- powidła śliwkowe - 8 łyżek
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- cynamon - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- olej - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Z jabłek wydrążyć środki.
2. Do każdego jabłka włożyć łyżkę dżemu lub powideł.
3. Ułożyć jabłka jedno obok drugiego w niezbyt dużej, wysmarowanej Kasią blaszce.
4. Jabłka powinny być od siebie oddalone.
5. Jajka utrzeć z cukrem na puszysta masę.
6. Następnie dodać mąkę, proszek do pieczenia, olej i cynamon.
7. Ciastem zalać jabłka.
8. Po upieczeniu jabłecznik należy pokroić tak, aby w każdej porcji było jedno całe jabłko.

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