





przepisy.pl

Ciasto makowe z jabłkami



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mak - 30 dekagramów
- cukier puder - 45 dekagramów
- jajko - 9 sztuk
- kasza manna - 9 łyżek
- zmielone orzechy włoskie - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- jabłko - 6 sztuk
- rodzynki - 10 dekagramów

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mak opłukać, zalać wrzącą wodą i przez kilka minut podgrzewać na małym ogniu.
2. Dokładnie odsączyć i zmielić dwukrotnie przez maszynkę z sitkiem o małych oczkach.
3. Jabłka obrać i zetrzeć „na pazurkach”.
4. Kasię utrzeć na puszysty krem, dodając po jednym żółtku.
5. Dodawać stopniowo mak, następnie jabłka i pozostałe składniki. Wymieszać.
6. Na końcu dodać ubitą na sztywno pianę z białek.
7. Piec ok. 1 godziny w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C.
8. Po upieczeniu można poleać polewą czekoladową.

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