





Delikatny jabłecznik

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 250 gramów
- jajka - 6 sztuk
- mąka - 400 gramów
- 4 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- olejek cytrynowy - 1 sztuka
- mleko - 3 łyżeczki
- jabłka - 1.5 kilogramów
- rodzynki - 40 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozetrzeć Kasię na jednolitą masę.
2. Stale ucierając dodawać stopniowo cukier, cukier waniliowy, sól i aromat cytrynowy, a potem jajka (po jednym, każde ucierać 0.5 min).
3. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodawać do masy.
4. Dodać mleko. Użyć taką ilość mleka, aby ciasto z trudem odchodziło od łyżki.
5. Tak przygotowane ciasto wyłożyć na blachę.
6. Jabłka obrać, podzielić na ćwiartki, kilka razy naciąć wzdłuż każdą ćwiartkę i ułożyć na cieście. Posmarować stopioną Kasią i posypać rodzynkami.

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