



Frykasek z jabłkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 35 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 12 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jabłka - 1 kilogram
- galaretka - 2 opakowania
- posiekane orzechy - 18 dekagramów
- cukier - 18 dekagramów
- mleko - 3 łyżki
- miód - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Zrobić ciasto kruche: mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia.
2. Kasię zetrzeć na tarce do jarzyn na dużych oczkach i dodać mąki.
3. Dokładnie zmieszać składniki.
4. Żółtka, cukier, cukier waniliowy roztrzepać w śmietanie.
5. Dodać mąki z Kasią i wyrobić ciasto.
6. Podzielić na 3 części i upiec 3 placki w temp. 180 st. C, aż się zarumienią.
7. Masa jabłkowa: Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
8. Smażyć pod przykryciem 10 minut.
9. Dodać galaretki w proszku i dobrze wymieszać.
10. Masa orzechowa: Wszystkie składniki wymieszać.
11. Lekko zagotować.
12. Przełożenie placka: Placek - masa jabłkowa - placek - masa jabłkowa - placek - masa orzechowa.

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