





przepisy.pl

JABŁECZNIK NA SZYBKO



Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 10 dekagramów
- mąka pszenna - 10 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko - 200 mililitrów
- mus jabłkowy z cynamonem - 1 puszka

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Jajka zmiksować na puszystą masę z cukrem, a następnie dodawać powoli suche składniki na zmianę z mlekiem. Wszystko dokładnie wymieszać.
2. Wylać 2/3 ciasta na blachę i piec przez 10 minut w piekarniku nagrzanym do 200°C.
3. Wyjąć podpieczone ciasto z piekarnika, wyłożyć na nie jabłka i zalać resztą ciasta. Piec jeszcze około 15 minut, nie dłużej żeby nie wyschło za bardzo.

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