





Jabłecznik na Wielkanoc

przepisy.pl





 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 40 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 5 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- cukier puder - 20 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- jabłka - 70 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię stopić, ostudzić i wlać do cukru.
2. Połączone składniki ucierać, dodając kolejno całe jaja.
3. Mąkę pszenną i ziemniaczaną przesiać z proszkiem do pieczenia i stopniowo dodawać do ciasta, dokładnie mieszając.
4. Formę wysmarować Kasią i wysypać tartą bułką.
5. Połowę ciasta umieścić w formie.
6. Na cieście ułożyć obrane i pozbawione gniazd nasiennych kawałki jabłek (lub innych owoców, ewentualnie dżem) i przykryć je resztą ciasta.

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