



przepisy.pl

Jabłecznik z bananami

 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka - 1.25 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 100 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jabłko - 4 sztuki
- banan - 2 sztuki
- rodzynki - 10 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać przez sito.
2. Wymieszać z proszkiem do pieczenia.
3. Jajka ubić z cukrem na kogel-mogel i nie przerywając ubijania, dodawać po łyżce mąki.
4. Kasię roztopić na parze, a gdy przestygnie, powoli wlewać ją do ciasta, cały czas ucierając.
5. Obrać jabłka i banany, pokroić w plasterki.
6. Do przygotowanej tortownicy z kominkiem wlać 2/3 ciasta.
7. Na cieście ułożyć jabłka, a na nich banany.
8. Posypać rodzynkami i połową wiórków kokosowych.
9. Przykryć pozostałym ciastem.
10. Posypać wierzch kokosem.
11. Piec w okrągłej formie z kominkiem w 200 stopniach przez około 40 minut.

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