



przepisy.pl

Jabłecznik z budyniową bezą

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  190 °C 

Składniki:

- mąka krupczatka - 3 szklanki
- cukier - 5 łyżek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żółtko - 5 sztuk
- gęsta śmietana - 3 litry
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jabłko - 75 dekagramów
- białka - 5 sztuk
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- cukier - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Na stolnicę wysypać mąkę, dodać pięć łyżek cukru, cukier waniliowy oraz margarynę Kasię i wszystko posiekać nożem.
2. Dodać żółtka, śmietanę oraz proszek do pieczenia i zagnieść ciasto.
3. Następnie 13 ciasta włożyć do lodówki, a resztę przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem.
4. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach i jeśli są bardzo soczyste, lekko odcisnąć.
5. Tak przygotowane jabłka wyłożyć na ciasto w formie i posypać cynamonem.
6. Białka, dodając cukier, ubić na pianę.
7. Następnie wymieszać z budyniami i wyłożyć na jabłka.
8. Z ciasta odłożonego do lodówki zrobić kruszonkę i posypać nią wierzch ciasta.

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