



# Jabłecznik z chałwą

przepisy.pl



 30 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  190-200 \* °C 

## Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżeczki
- jabłko - 1 kilogram
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów

## polewa

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 10 dekagramów
- mleko - 3 łyżki
- chałwa waniliowa - 15 dekagramów
- cukier - 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. 8 żółtek utrzeć z Kasią i szklanką cukru, dodać mąkę i proszek do pieczenia, a na końcu pianę z 4 białek.
2. Po wymieszaniu ciasto podzielić na 2 części, do jednej dodać kakao. Następnie ubić pozostałe 4 białka z 1/2 szklanki cukru i wymieszać z wiórkami kokosowymi.
3. Na blachę wyłożyć ciasto kakaowe, a na nie ubite białko z wiórkami kokosowymi. Następnie starte na grubej tarce jabłka (wymieszane z cukrem waniliowym). Warstwę jabłek pokryć białym ciastem.
4. Piec przez godzinę w około 190 stopniach. Jeszcze gorące ciasto poleać polewą.
5. Polewa: wszystkie produkty gotować 5 minut ciągle mieszając.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)