





Jabłecznik z kokosem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- jabłka - 1 kilogram
- jajko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier - 1.5 szklanek
- mąka - 2 szklanki
- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- śmietana - 5 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, 5 żółtek i pół szklanki cukru utrzeć.
2. Następnie dodać 5 łyżek śmietany i dalej ucierać, potem dodać 2 szklanki mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia i zamieszać.
3. Wyłożyć ciasto na posmarowaną blachę, dać starte jabłka i razem zapiec 15 minut.
4. Ubić białka z 1 szklanką cukru na sztywno, dodać kokos i wyłożyć na zapieczony placek z jabłkami.
5. Piec jeszcze pół godziny.
6. Ciasto piec w temperaturze 180 stopni.

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