





przepisy.pl

Jabłecznik z kruszanki

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 3 szklanki
- mąka krupczatka - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- mus jabłkowy - 1 puszka

Sposób przygotowania:

1. Białka oddzielamy od żółtek.
2. Do miski wsypujemy mąkę, proszek, cukier waniliowy, pół szklanki cukru, całą Kasię i żółtka.
3. Wszystko razem zagniatamy jak na kruszonkę.
4. 3/4 z tego wykładamy na blaszkę, na to mus jabłkowy.
5. Ubijamy pianę z białek z pół szklanki cukru.
6. Gdy będzie już sztywna, dodajemy budyń i mieszamy to wszystko, wykładamy na mus.
7. Następnie pozostałą część kruszonki pieczemy w 180 stopniach, pod koniec zmniejszamy do 150 st.

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