





JABŁECZNIK Z LUKREM

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- cukier puder - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jabłka - 70 dekagramów
- cynamon - 1 opakowanie
- cukier puder do lukru - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię stopić, ostudzić i wlać do cukru.
2. Połączone składniki ucierać, dodając kolejno całe jaja.
3. Mąkę pszenną i ziemniaczaną przesiać z proszkiem do pieczenia i stopniowo dodawać do ciasta, dokładnie mieszając.
4. Formę wysmarować Kasią i wysypać tartą bułką.
5. Połowę ciasta umieścić w formie.
6. Na cieście ułożyć obrane kawałki jabłek i przykryć je resztą ciasta.
7. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku 50-60 minut.
8. Zimne ciasto suto polukrować.

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