





Jabłecznik z pianką

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 40 dekagramów
- cukier - 5 łyżek
- proszek do pieczenia - 2.5 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- gęsta śmietana - 2 łyżki

piana

- cukier - 1 szklanka
- białko - 4 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

nadzienie

- jabłka - 1 kilogram
- cynamon - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Produkty sypkie zmieszać razem, dodać żółtka, Kasię i śmietanę.
2. Ugnieść ciasto, oddzielić kawałek, uformować wałeczki i włożyć do zamrażalnika.
3. Resztę ciasta ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Utarte jabłka wyłożyć na ciasto.
5. Białka ubić na pianę i położyć na jabłka posypane cynamonem.
6. Na wierzch utrzeć na tarce zmrożone kawałki ciasta.

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