



przepisy.pl

Jabłecznik z płatkami kukurydzianymi

 45 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- jabłka - 1 gram
- kwaśna śmietana - 1 gram
- skorka z cytryny - 1 gram
- proszek do pieczenia - 1 gram
- sól - 1 gram
- mąka ziemniaczana - 1 gram
- mąka - 1 gram
- jajka - 1 gram
- cukier - 1 gram
- margaryna - 1 gram
- sok cytrynowy - 1 gram
- płatki kukurydziane - 1 gram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jabłka umyć pod zimną wodą i obrać. Pokroić na ćwiarteczki i wyjąć nasiona. Miąższ z jabłek pokroić w słupki i podlać delikatnie sokiem z cytryny. Do miękkiej margaryny dodać sol i cukier, ucierać. Wciąż ucierając dodawać powoli jajka, make, proszek do pieczenia, make ziemniaczana i skórkę cytrynową. Okrągłą blaszkę posmarować tłuszczem i włożyć do niej wyrobione ciasto. Na wierzch ciasta położyć słupkowe jabłka i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Piec około 20-25minut w temperaturze 180stC. Do garnuszka włożyć masło, śmietanę i cukier i gotować ok 3 minuty. Do masła ze śmietaną wrzucić płatki kukurydziane i wymieszać dokładnie. Po skończeniu pieczenia blachę wyjąć, polać ciasto masą z płatkami i wstawić ponownie do piekarnika na około 15 minut.

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