



 60 minut  Średnie

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- miód - 30 dekagramów
- mąka pszenna - 1 kilogram
- jajko - 4 sztuki
- soda - 2 łyżeczki
- cukier puder - 1 szklanka

masa jabłkowa

- jabłko - 2 kilogramy
- galaretka - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki

masa grysikowa

- grysik - 5 łyżek
- cukier - 4 łyżki
- mleko - 0.5 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 0.5 opakowań

dodatkowo

- masa krówkowa - 1 puszka
- posiekane orzechy - 200 gramów

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię posiekać z mąką, sodą i cukrem, dodać jaja i miód, wyrobić ciasto. Upiec 4 placki.
2. Masa jabłkowa: obrane i starte na tarce o grubych oczkach jabłka chwilę smażyć z Kasią na wolnym ogniu, pod koniec wsypać galaretkę, wymieszać i smażyć jeszcze przez kilka minut.
3. Masa grysikowa: odlać 3/4 szklanki mleka i rozmieszać z grysiem i cukrem i wlać na pozostałe gotujące się mleko, gotować 6 minut na wolnym ogniu, ciągle mieszając. Masę ostudzić. Utrzeć Kasię i dodać ostudzoną masę grysikową, ciągle miksując.
4. Masę krówkową w puszcze gotować około 40 minut.
5. Przełożenie ciasta: ciasto, masa jabłkowa, ciasto, masa grysikowa, ciasto, masa jabłkowa, ciasto, masa krówkowa. Gotowy placek posypać posiekanymi orzechami.