



Piernik z jabłkami

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 340 gramów
- cukier - 220 gramów
- jajko - 2 sztuki
- jabłko - 500 gramów
- przyprawa do piernika - 2 łyżeczki
- esencja pomarańczowa - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

Wskazówki pieczenia:



40 minut



170 °C



Sposób przygotowania:

1. Jabłka umyj, obierz i zetrzyj na tarce o małych otworach.
2. Kasię rozpuść i lekko przestudź.
3. Mąkę przesiej i wymieszaj z sodą i przyprawą do piernika.
4. Żółtka utrzyj z cukrem na puszysty krem.
5. Dalej ucierając, dodawaj stopniowo jabłka, Kasię, mąkę i esencję pomarańczową.
6. Dokładnie wymieszaj.
7. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie wymieszaj z ciastem.
8. Formę z kominkiem posmaruj Kasią i posyp bułką tartą.
9. Przelej do niej ciasto i wstaw do piekarnika nagrzanego do 170° C.
10. Piecz 40 - 45 min.
11. Po przestudzeniu piernik posyp cukrem pudrem.

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