





przepisy.pl

Placek z papierówkami bez jajek






 20 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 250 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- mleko - 1 szklanka
- ocet jabłkowy - 1 łyżka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- twarde papierówki - 3 sztuki

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C

 Tortownica o średnicy 22 cm

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku i wymieszaj z mlekiem i octem.
2. Mąkę wymieszaj z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym i sodą.
3. Połącz płynne składniki z sypkimi.
4. Tortownicę o średnicy 22 cm wysmaruj Kasią i oprósz mąką. Ciasto przełóż do formy.
5. Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój w cienkie półplasterki.
6. Jabłka ułóż na cieście. Całość wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 30 minut w 180 st.C.

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