



Strucla z jabłkami zawijana

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- jajko - 4 sztuki
- jabłko - 70 kilogramów
- cynamon - 1 opakowanie

 30 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i żółtkami, białka ubić, dodać na przemian z mąką i proszkiem.
2. Wylać na blachę ciasto, położyć jabłka i posypać cynamonem i cukrem. Jeszcze ciepłe ciasto wyjąć przez ściereczkę.
3. Ciasto piec na pergaminie, lepiej będzie odchodziło! i się zwijało.

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