





Ucierane z jabłkami

przepisy.pl



Składniki:

- jabłko - 1.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 3 sztuki
- mąka - 2.5 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Jabłka umyć, obrać i podgotować na małym ogniu do miękkości.
2. Jajka utrzeć z cukrem, dodać mięką Kasię i ucierać, na koniec dodać mąkę i proszek do pieczenia.
3. Podzielić na dwie części.
4. Jedną część wyłożyć na blachę, podpiec w piekarniku 10 min.
5. Wyciągnąć i wyłożyć na to jabłka, oprószyć cynamonem, i na to wyłożyć drugą część ciasta.
6. Piec w temp. 180 C około 45 minut, do zarumienienia.
7. Blaszka o wymiarach 30x24.

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