

## Ciasto holenderskie z jabłkami



**ELIZA135**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	1 1/2 kostki
<b>jaja</b>	6 sztuk
<b>cukru</b>	1 1/2 szkl
<b>mąki ziemniaczanej</b>	1 szkl
<b>mąki pszennej</b>	1 1/2 szkl
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>budynie śmietnikowe</b>	2 torebki
<b>jabłko winne</b>	8 sztuk

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami. Obie mąki wymieszać z proszkiem. Dać do masy. Ubić pianę z białek wymieszać razem delikatnie. Budynie ugotować według przepisu na opakowaniu. 3/4 ciasta dać na blaszkę na to obrane i pokrojone w plastry jabłka, zalać je ciepłym budyniem, na to znów resztę jabłek i znów ciasto. Piec 170 w 45min