

Jabłecznik inaczej.



MAMYPRZEPIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szklanka
cukier	1 szklanka
kasza manna	1 szklanka
cukier waniliowy	1 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jabłka	2 kg
masło lub margaryna	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki
- KROK 2 Obierz jabłka.
- KROK 3 Wymieszaj wszystkie sypkie składniki.
- KROK 4 Formę do pieczenia nasmaruj margaryną lub masłem. Posyp formę kaszą manną.
- KROK 5 Podziel mieszankę na 3 części. 1 część wysyp na dno formy.
- KROK 6 Zetrzyj jabłka.
- KROK 7 Ponownie posyp jabłka suchymi produktami. Zetrzyj na to jabłka i znowu posyp ostatnią częścią suchej mieszanki.
- KROK 8 Każdą warstwę jabłek posypuj cynamonem.
- KROK 9 Zetrzyj margarynę. Na ostatnią warstwę.
- KROK 10 Tak wygląda gotowe ciasto przed wstawieniem go do piekarnika na 40 minut.

KROK 11 Po 40 minutach w piekarniku nagrzanym na 180 stopni tak wygląda nasz jabłecznik.