

Placek wykwintny z jabłkami



DZUNS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	20 dag
cukier	12 dag
masło	12 dag
jaj	3 sztuki
mleko	3 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 paczki
jabłko kwaśne	75 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ucieramy masło z cukrem do białości, potem stopniowo dodajemy żółtka, mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i tyle zimnego mleka aby otrzymać gładkie ciasto. Ubijamy białka na sztywną pianę i dodajemy do ciasta delikatnie mieszając.
- KROK 2 Blachę smarujemy tłuszczem i napełniamy ją ciastem na wierzchu układamy jabłka pokrojone na 6 części i posypujemy po wierzchu cukrem
- KROK 3 Pieczemy w piekarniku wcześniej nagrzanym 1 godzinę i 15 minut w temperaturze ok 170°C
- KROK 4 Gdy przestygnie ciasto możemy udekorować po wierzchu polewą lub lukrem.