

## Pleśniak według Agi



### AGAS10



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	3 szklanki
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>jajko</b>	4 sztuki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>jabłka</b>	1 kg
<b>kisiel wiśniowy</b>	
<b>margaryna</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, żółtek, cukru, proszku do pieczenia i margaryny zagniatamy kruche ciasto. Dzielimy na dwie części (1/3 i 2/3). Mniejszą część wkładamy do zamrażalnika a większą wykładamy na wysmarowaną tłuszczem formę. Jabłka obieramy, trzemy na grubej jarzynowej tartce i przesmażamy. Ubijamy pianę z białek (pod koniec dodajemy kisiel) Jabłka wykładamy na ciasto, na zimne jabłka pianę a na wierzch trzemy pozostałą część ciasta. Pieczemy około godzinki w 180 stopniach. Smacznego:)