

## Wianuszek jesienny



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kostka masła lub margaryny 200g</b>	1
<b>szkl. mąki pszennej luksusowej</b>	1,5
<b>szkl. cukru kryształu</b>	1
<b>bardzo czubata łyżka mąki ziemniaczanej</b>	1
<b>szkl. mleka</b>	1
<b>łyżeczka proszku do pieczenia</b>	1
<b>torebka cukru wanilinowego 16g</b>	1
<b>szczypta soli</b>	1
<b>duże śliwki</b>	3
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1
<b>aromat waniliowy</b>	kilka kropli
<b>jajko</b>	3
<b>jabłko kwaśne</b>	kilka szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, pokroić na ósemki, usunąć gniazda nasienne. Śliwki przekroić na ćwiartki usuwając pestki. Masło roztopić, przestudzić. Mąki przesiać razem z solą i proszkiem do pieczenia. Jajka ubić z cukrem zwykłym i wanilinowym na puszystą masę. Nie przerywając miksowania wlewać masło cienkim strumieniem. Następnie dalej miksując dodawać stopniowo po 2-3 łyżki mąki i mleko, na koniec dodać aromat. Ciasto wylać do formy w kształcie pierścienia. Na wierzchu ułożyć dość ciasno kawałki jabłek i śliwek. Jabłka układać zaokrągleniem do góry a śliwki skórką do dołu. Piec w temp. 170 st.C ok.40 min.. Po przestudzeniu oprószyć cukrem pudrem albo połączyć lukrem utartym z cukru pudru i soku cytrynowego.

