Placek z masą z kawy cappuccino



PATRYCJA40

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5
cukier puder	1/2 szkl
mąka krupczatka	1 szkl
mąka zwykła	1 szkl
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
orzechy mielone	15 dkg
jabłka	80 dkg
cukier	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukru zwykłego może być nawet mnie troszkę niż cała szklanka.
Jabłka zszatkować i zasypać 1 szkl. cukru, wymieszać, gdy wyjdzie sok dodać mąkę krupczatkę i orzechy. Ubić jajka z resztą cukru (1/2 szkl.). Dodać mąkę, zwykłą sodę i proszek (jak na biszkopt), gdy będzie ubita dodać do jabłek, lekko wymieszać. Po upieczeniu przekroić na połowy. Do środka ubić biszkopt z 4 jajek.
Masa: 4 jaja, 1,5 szkl. cukru, 2 kostki masła, kawa cappuccino orzechowa na 10 porcji zaparzona w małej ilości wody.
Jaja bić na parze z cukrem, po wystudzeniu połączyć z utartym masłem, dodawać po trochę kawy (kawę można dodać do zaparzonych jaj).