Placek japoński



GOŚKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 szt
jaja	9 szt
mak	30 dkg
cukier puder	45 dkg
kasza manna	9 łyżek
bakalie	
proszek do pieczenia	
jabłko winne	60 kilka szt. (starte na grubych oc

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę z cukrem utrzeć i dodać żółtka i po 1 łyżce maku (Mak najpierw sparzyć i dwa razy zemleć). Potem dodać starte jabłka i ubitą pianę, KAszę manną i bakalie. Całą masę wyłożyć na blachę i piec około 50 minut w dobrze rozgrzanym piekarniku.