

ciasto pychota



MELONIK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	3 kg
cukier	2 łyżki
cynamon	2 łyżki
kasza manna	1 szkl
mąka pszenna	2 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach.. Dodać cukier i cynamon. Wymieszać. Wszystkie składniki kasza manna mąka pszenna proszek do pieczenia i cukier i podzielić na 3 części. do formy wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą, wsypać 1 część ciasta Kolejno wyłożyć połowę jabłek, drugą część sypkich składników, resztę jabłek i ostatnią część sypkich składników. Z góry pokryć równomiernie ciasto wiórkami z masła. Piec w nagrzanym piekarniku ok. - 60min. w temperaturze 180°C.