

Jabłecznik



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kg
mąka pszenna	1,5 szklanki
proszek do pieczenia łyżka	1 łyżeczka
cukier	1/2 szklanki
aromat waniliowy	1/4 łyżeczki
jajko	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka(najlepiej kwaskowate) dokładnie umyć, następnie obrać ze skórki i wydrążyć z nich gniazda nasienne. Jabłka pokroić na kawałki(półplasterki). Całe jajka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać aromat waniliowy i mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wszystko razem wymieszać. Jabłka należy ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą, na jabłka wyłożyć masę. Ciasto piec około godziny w piekarniku nagrzanym do 190 stopni.