

Japonka



LENKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	15 dag
cukier puder	1 szklanka
obrane i starte na tarce jabłka	40 dag
mak	25 dag
jajko	6
kasza manna	6 łyżka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem na gładką masę, dodawać po jednym żółtku, wciąż ucierać, wsypać mak, kaszkę mannę i jabłka, wszystko starannie utrzeć. Na końcu połączyć z pianą ubita z białek i proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać. Piec ok. 50 min w temp. 200 stopni. Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.