

SKUBANIEC



BEATA_304



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 kostka
żółtko jajek	6 sztuka
cukier	2 łyżka
mąka	3 szklanka
smalec	2 łyżka
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczka
białko	6 sztuka
cukier	1 szklanka
kisiel	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ZAGNIEŚĆ CIASTO, WYŁOŻYĆ NA BLASZKĘ....KAWAŁEK CIASTA ZOSTAWIĆ NA WIERZCH.
NA CIASTO POKROIĆ JABŁKA.
UBIĆ PIANĘ Z BIAŁEK I CUKRU, DODAĆ KISIEL - WLAĆ NA JABŁKA.
NA WIERZCH POKRUSZYĆ ZOSTAWIONE CIASTO.
PIEC 50 MINUT.
SMACZNEGO.