

szybki jabłecznik



IZOLDAAA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
cukier	2 szklanki
kasza manna	2 szklanki
jabłka	1 kg
margaryna	250 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

margarynę włożyć do zamrażalnika .mąkę, kaszę, proszek do pieczenia i cukier wymieszać w jednym naczyniu, podzielić na 3 części.jabłka zetrzeć na tarce, podzielić na 2 części. blachę do pieczenia wysmarować tłuszczem, wysypać na nią 1 część mieszaniny, na to 1 część jabłek, ponownie wysypać część mieszaniny i jabłka i znów ostatnią część mieszaniny. margarynę zetrzeć na tarce nad blachą tak aby ciasto było całe pokryte wiórkami. tak gotowa ciasto włożyć do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piec ok 1 godziny.