

## Placek z jabłkami i migdałami



**ELA20**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>jajko</b>                | 4 szt      |
| <b>śmietana</b>             | 0,5 szkl   |
| <b>mąka</b>                 | 2 szkl     |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 2 łyżeczki |
| <b>płatki migdałowe</b>     | 100 g      |
| <b>olej</b>                 | 5 łyżek    |
| <b>jabłka</b>               | 4 duże     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić z cukrem na sztywno. Żółtka połączyć z olejem i śmietaną. Do białek przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia dodać żółtka i delikatnie ale dokładnie wymieszać. Wyłożyć na średnią płaszkę poukładać plasterki jabłek i posypać płatkami migdałowymi. Ewentualnie można posypać trochę cukrem kryształem. Piec około 30min. w temp. 200 stopni.