

JABŁECZNIK Z BEZĄ



EDYTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
cukier	1.5 szkl
margaryna	30 dag
kwaśna śmietana	3 łyżki
jaja	3 szt
jabłka	1 kg
cynamon	2 łyżeczki
galaretka	1 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	- -
tłuszcz do formy	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z 0.5szkl. cukru, mąki, margaryny, śmietany i żółtek ugniatamy ciasto. Formę smarujemy tłuszczem, posypujemy bułką tartą. Ciasto wykładamy do formy, podpiekamy przez 15 min. w temp. 180 stopni. Jabłka ścieramy na tartce, dodajemy cynamon oraz suchą galaretkę, mieszamy. Białka ze szklanką cukru ubijamy na sztywną pianę. Po 15 min. pieczenia wykładamy na ciasto jabłka. Smarujemy pianą. Zapiekamy kolejne 15 min. w temp. 150 stopni.