

Legumina jabłkowa



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	8 szt
jajko	3 szt
śmietana	5 łyżek
cukier	3-4 łyżki
masło	odrobina
mąka	4 łyżki
cynamon Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać śmietanę i dwa jabłka utarte na tarce o drobnych oczkach, wymieszać, dodać mąkę. Dodać resztę jabłek pokrojonych w drobną kostkę i cynamon oraz ubitą pianę z białek. Delikatnie wymieszać. Wlać do wysmarowanego masłem i opruszonego bułką tartą i sucharami naczynia żaroodpornego. Zapiec w gorącym piekarniku.