

Jabłecznik z kokosową pierzynką



ANIA67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szklanki
jajko	3 szt
cukier	1i1/4 szklanki
margaryna	3/4 kostki
śmietana kwaśna	3 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
przecier jabłkowy	60 dag
sól	1 szczypta
wiórki kokosowe	20 dag
cynamon	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Z mąki, 3 żółtek, margaryny, 3/4 szklanki cukru, śmietany, proszku do pieczenia i szczypty soli zagnieść ciasto i rozłożyć je na blaszce posypanej mąką.

Ciasto wyłożyć przecierem jabłkowym i popruszyć delikatnie cynamonem.

Pierzynka:

Z 3 białek i 1/2 szklanki cukru ubić pianę i wyłożyć ją na ciasto, a następnie posypać wiórkami kokosowymi.

Piec w rozgrzanym do 160 stopni piekarniku około 45 minut.

Jeśli pierzynka zbyt szybko się rumieni nakrywamy ją na jakiś czas arkuszem papieru śniadaniowego zmoczonego wodą.