
JABŁECZNIK

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2037 razy.

1 kg jabłek antonówek,
25 dag mąki,
25 dag cukru,
4 jaja,
pół paczki proszku do pieczenia,
1 olejek cytrynowy.

Tortownicę wysmarować masłem i wysypać tartą bułką. Jabłka pokrajać w drobne plasterki i wyłożyć nimi tortownicę. Utrzeć jaja z cukrem, dodać olejek i mąkę z proszkiem do pieczenia i wyrobić . Ciasto wlać na jabłka. Piec około 90-120 minut.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD