
Placek z jabłkami lub śliwkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4111 razy.

25 dag (1 1/4 szklanki) mąki,

2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej,

1/2 szklanki oliwy lub oleju słonecznikowego,

15 dag (8 łyżek) cukru,

3 jaja,

1/2 szklanki mleka,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia,

50 dag jabłek lub śliwek,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Całe jaja dokładnie utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Do puszystych jaj dodawać stopniowo oliwę, ciągle ucierając. Następnie dodać mąkę (obydwa gatunki) przesianą z proszkiem do pieczenia i mleko. Składniki dokładnie wymieszać. Formę wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Ciasto wlać do foremki. Jabłka obrać, pozbawić gniazd nasiennych, pokroić na ósemki i ułożyć na cieście, lekko je wciskając. Jeżeli dodajemy śliwki (świeże, mrożone lub z kompotu), trzeba je wypestkować i ułożyć na cieście przeciętą częścią do góry. Ciasto włożyć do umiarkowanie gorącego piekarnika. Piec około 60 min. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

tragedia mi wyszła a nie ciasto.Suche,cienkie i zakalcem.....

Nadesłał(a):Iza <Yonc6@p.pl> 2006-05-31 16:05:53

za kazdym razem wychodzi pyszne.polecam!

Nadesłał(a):Asia 2006-08-27 14:08:17