
Biskopt z jabłkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6206 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki,

25 dag (1 szklanka) cukru,

4-5 jaj,

80 dag jabłek,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Całe jaja utrzeć do białości z cukrem i delikatnie połączyć z mąką. Tortownicę wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Jabłka obrać, pozbyć gniazd nasiennych, pokroić na mniejsze części i ułożyć w tortownicy. Na jabłka wylać ciasto. Piec około 30 min w umiarkowanie gorącym piekarniku.

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

przydałby się jeszcze jakiś proszek do pieczenia ;-)

Nadesłał(a): I.F. 2006-09-02 20:09:06

właśnie wstawiam biskopcvik do piekarnika..... cdn ;)

Nadesłał(a): 2009-03-16 14:03:25