
Jabłecznik

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

Język: Polski

Odwiedzono: 10174 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki pszennej,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki ziemniaczanej,

25 dag margaryny,

4 jaja,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru

mały proszek do pieczenia,

70 dag oczyszczonych jabłek,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Margarynę stopić ostudzić i wlać do cukru. Połączone składniki ucierać, dodając kolejno całe jaja. Mąkę pszenną i ziemniaczaną przesiać z proszkiem do pieczenia i stopniowo dodawać do ciasta, dokładnie mieszając. Formę wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Połowę ciasta umieścić w formie. Na cieście ułożyć obrane i pozbawione gniazd nasiennych kawałki jabłek (lub innych owoców, ewentualnie dżem) i przykryć je resztą ciasta. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku 50-60 min.

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

bardzo dobry i szybki w wykonaniu

Nadesłał(a): basia <basiamyrda@op.pl> 2005-09-18 14:09:47

świetny przepis. Bardzo dziękuje! palce lizac:)

Nadesłał(a): kasia 2005-10-22 17:10:50

wlasnie sie piecze zobacze za godzinke i napisze. ok

Nadesłał(a): justyna 2006-03-15 18:03:28

Te ciasto jest wyśmienite. Dzięki za przepis:))))))!!

Nadesłał(a): Piotrek ze SP nr.18 w Olsztynie <kaczka.ziom@vp.pl> 2006-04-11 13:04:19

smaczny, szkoda tylko że mąż robił zakupy bo z innymi jabłkami wyszedłby smaczniejszy. Acha no i lepiej się chyba trzymać kolejności dodawania składników :) ja się nie trzymałam i miałam pewne trudności :)

Nadesłał(a): Ola <olapl@poczta.fm> 2006-04-13 19:04:44

Wspaniałe ciasto :) Rodzinka była zachwycona. Teraz często będzie gościć na naszym stole:)

Nadesłał(a): Vinetia Noks <kati16@tenbit.pl> 2006-05-01 10:05:59

Ciasto wspaniałe!!! Jabłka nie opadają na dno blaszki!!! Wypróbowałam ten przepis tydzień temu-POLECAM!!!! Mam już następne zamówienie od rodzinki.

Nadesłał(a): Danuta Kowalska <jasiek1234@op.pl> 2006-07-17 18:07:54

Super pychotka własnie robie go drugi raz

Nadesłał(a): ania <ania.maja@interia.pl> 2006-08-28 22:08:05

ciaso aż palce lizac ,polecam

Nadesłał(a): beti 2006-10-07 17:10:47