
Jabłkowa zapiekanka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2949 razy.

Dla 5 osób

750 dag jabłek

3/4 l mleka

5 jajek

200 g cukru pudru

łyżka masła

przygotowanie: 10 minut

pieczenie: 45 minut

Naczynie do zapiekania posmarować dokładnie masłem. Jabłka obrać, jedno odłożyć, resztę pokroić na ćwiartki. Usunąć gniazda nasienne, a następnie owoce pokroić na dość grube plastry. Kawałki jabłek ułożyć w posmarowanym masłem naczyniu. Do miski wbić jedno całe jajko i cztery żółtka. Dodać mleko, i 2/3 cukru pudru. Dobrze wymieszać, aby cukier całkowicie się rozpuścił. Masę wylać na jabłka, a na środku naczynia umieścić cały owoc. Piec około 45 minut na małym ogniu. Pod koniec pieczenia jabłka posypać resztą cukru pudru, tak aby na powierzchni utworzyła się brązowa skorupka.

RADY:

- jabłka, z których przyrządza się deser powinny być lekko kwaśne

- aby zapiekane owoce była bardziej aromatyczne, można je posypać cynamonem lub do masy z mleka i cukru dodać kilka goździków

- z białek, które zostaną po przygotowaniu potrawy można zrobić bezy: 3 białka ubić, dodając stopniowo 30 dag cukru, uformować ciasteczka i suszyć w letnim piekarniku, nie rumieniąc.