

---

# Legumina jabłkowa z rumem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2161 razy.

**MAKA:** 15 dag

**CUKIER:** 12,5 dag

**MLEKO:** 1/2 litra

**JAJKA:** 5 szt.

**JABŁKA:** 3 szt.

**RUM:** 100g

**MASŁO:** do wysmarowania form

Zamienniki: rum - fiołka zapachu rumowego.

Ucierać w misce jaja, mąkę, 3 łyżki cukru, dodać mleko i rum. Ciasto powinno mieć taką konsystencję, jak na naleśniki. Obrane jabłka, po odrzuceniu komory nasiennej, krajać w cienkie plasterki. Włożyć jabłka do żaroodpornego naczynia wysmarowanego masłem, zalać przygotowanym ciastem, posypać resztą cukru. Wstawić do gorącego piekarnika (250°C) i piec ok. 40 minut. Gdy legumina będzie rumiana z wierzchu - jest gotowa. Podawać na ciepło lub na zimno.