SZARLOTKA

Dodano: 2004-12-23 22:21:57
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 9648 razy.

3/4 kostki margaryny,
1 szklanki cukru,
5 jajek,
1 1/2 szklanki mąki,
3/4 szklanki mąki ziemniaczanej,
1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
1 kg jabłek,
cynamon,
budyń śmietankowy.

Margarynę utrzeć z cukrem dodać po 1 jajku. Dodać mąkę zwykłą i ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia. Zmiksować 1/2 ciasta wyłożyć na blachę. Na ciasto wyłożyć pokrojone jabłka posypać cynamonem. Ugotować budyń. Na ciasto z jabłkami wylać gorący budyń. Na wierzch wyłożyć 2 część ciasta. Piec ok. 50 min.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <wenus.wenus1@wp.pl>

ciasto jest zaniskie powinno być pieczone wmałej blaszce ogólnie przepis nie do przyjęcia ,proporcje chyba są z księżyca. nie masz pojęcia o pieczeniu
Nadesłał(a): 2005-09-13 08:09:14