
Jabłecznik ucierany

Dodano: 2006-04-23 12:58:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5683 razy.

1paczka masła lub margaryny, 1szk. cukru pudru, 4jajka, małe opakowanie proszku do pieczenia, cukier waniliowy, 2szk.maki pszennej, 2łyżki maki ziemniaczanej, 1kg-2kg jabłek ,jak kto lubi.

1p.masła lub margaryny roztopić do tego 1szk.cukru pudru ucierać mikserem powstanie ala`lukier do tego wbijać po jednym jajku(4szt.)dodać proszek do pieczenia, cukier waniliowy i make,wyrobić .Wylać pół ciasta na blaszke,położyć jabłka(POKROJONE W CIENKIE PLASTRY)gruba warstwa,zalać pozostałym ciastem piec 50-60min.smacznego

Nadesłał: beti <beata.owcarz@tivnet.pl>