

SĘKACZEK

Dodano: 2007-04-07 13:28:26

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2419 razy.

PLACEK KRUCHY II:

4 szklanki mąki,
3 żółtka,
¾ kostki margaryny,
1 szklanka cukru kryształu,
3 łyżki kwaśnej śmietany,
1 cukier waniliowy,
2 łyżeczki proszku do pieczenia.

CIASTO:

35 dag mąki,
1 kostka margaryny,
12 dag cukru kryształu,
2 łyżki kwaśnej śmietany,
2 jajka,
2 łyżeczki proszku do pieczenia.

MASA JABŁKOWA:

1 kg jabłek,
2 galaretki żółte.

MASA ORZECHOWA:

18 dag posiekanych orzechów,
18 dag cukru kryształu,
3 łyżki mleka,
3 łyżki miodu,
15 dag masła.

WYKONANIE:

PLACEK KRUCHY II:

- 1) Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia.
- 2) Margarynę zetrzeć na tarce do jarzyn, na dużych oczkach, i dodać do mąki.
- 3) Dokładnie zmieszać składniki.
- 4) Żółtka, cukier, cukier waniliowy roztrzepać w śmietanie.
- 5) Dodać do mąki z margaryną i wyrobić ciasto.
- 6) Wyłożyć równo na formę do pieczenia.
- 7) Piec w temp. 200°C około 20-30 min.

CIASTO:

- 1) Zarobić ciasto kruche.
- 2) Podzielić na 3 części i upiec 3 placki w temp. 200-220°C, aż się zarumienią.

MASA JABŁKOWA:

- 1) Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
- 2) Smażyć pod przykryciem 10 minut.
- 3) Dodać galaretki w proszku i dobrze wymieszać.

MASA ORZECHOWA:

- 1) Wszystkie składniki wymieszać.
- 2) Lekko zagotować.

PRZEŁOŻENIE PLACKA:

Placek->masa jabłkowa->placek->masa jabłkowa->placek->masa orzechowa.

Nadestął: <venus.venus1@wp.pl>