
Ciasto z jabłkami 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6365 razy.

szklanka maki,

szklanka kaszy mannej,

3/4 szklanki cukru (lub szklanka, jeśli ktoś lubi bardzo słodkie ciasta),

1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

cukier waniliowy,

jabłka,

kostka margaryny.

Makę, kaszę, cukier, proszek do pieczenia i cukier waniliowy wymieszać. Posmarować foremkę margaryną i wysypać do niej pierwszą warstwę przygotowanej mieszanki (grubość ok. 3-4 mm). Następnie poukładać na tym pokrojone w plasterki jabłka. Aha, jabłka muszą być obrane. Gdy warstwa jablek przykryje wyspane wcześniej "ciasto" wsypać kolejną jego warstwę. "Ciasto" nie musi dokładnie przykryć jablek (warstwa 2 mm). Jeśli wystarczy "ciasta" i jablek można położyć jeszcze jedną warstwę. Na samą górę układamy pokrojone w 2 mm plastry margaryny. Powinno wystarczyć na przykrycie całości. Wszystko wkładamy do rozgrzanego do ok. 300 stopni C. piekarnika i pieczemy jakąś godzinę. Powinno się lekko zarumienić. Najlepiej jeszcze zaraz po wyjęciu z piekarnika. Zupełnie nie mam doświadczenia w wypiekach, ale to ciasto dwa razy robiłem i dwa razy udało się doskonale. Czekam na wrażenia.

From: "Sławomir Kotulski" kot@iung.pulawy.pl