

www.SztukaKulinarna.pl

Jabłecznik biszkoptowy

ilość porcji **10** czas trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szklanka	cukier	
3	szklanka	mąka pszenna	
1.5	opakowanie	margaryna	
4	łyżki	kwaśna śmietana	
5	szt	jajko	
3	łyżeczki	proszek do pieczenia	
800	ml	przecier jabłkowy	
		cynamon	

Przepis Ubić jajka z cukrem, dodać mąkę, rozpuszczony tłuszcz i resztę składników, dokładnie wymieszać. Połowę ciasta wylać na dużą blaszkę, na to wyłożyć przecier jabłkowy (ok. 800 ml), posypać cynamonem. Na wierzchu wylać resztę ciasta, piec w temp. 180°C ok. 40 - 45 min. i po wystudzeniu posypać cukrem pudrem. Składniki

1.5 szkl cukru ,3 szkl mąki,1.5 kost margaryny,4 łyżki kwaśnej śmietany,5 jajek,3 łyżeczki proszku do pieczenia.przecier jabłkowy (ok. 800 ml)cynamon