

Jabłka zapiekane w cieście biszkoptowym

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bardzo smaczne

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- mąka - 8 dag
- jaja - 3 szt.
- tłuszcz - 4 dag
- cukier - 8 dag
- śmietana - 4 łyżka(i)
- jabłka antonówki - 8 szt.
- dżem - 4 łyżka(i)
- masło - 2 dag

Przydatne akcesoria:

naczynie żaroodporne

Etapy przyrządzania:

1. Naczynie żaroodporne do zapiekania posmarować masłem.
Jabłka ołukać, obrać, wydrążyć gniazda nasienne, nałożyć do środka dżem, ułożyć w naczyniu.
Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, dodać śmietanę, przesianą mąkę, pianę ; lekko wymieszać.
Pokryć jabłka ułożone w naczyniu, wstawić do gorącego piekarnika na 30-40 minut.

Jak podawać?

podawać na tym samym półmisku, na którym się zapiekały