

Jabłecznik z budyniem i kokosem



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2309** Ocena: **51288**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto:
- 4 jajka
- szklanka mąki
- 3/4 szklanki cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa:
- 8-10 jabłek
- 3/4 l wody
- 2 budynie śmietankowe
- 200 g margaryny
- 2 jajka
- 100 g wiórek kokosowych
- 1/2 szklanki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubijamy z cukrem. Do masy dodajemy przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Ciasto wylewamy do natłuszczonej formy (mała blaszka) i pieczemy na złoty kolor w temperaturze 180°C przez ok15 min.

Jabłka obieramy i kroimy w kostkę. Gotujemy w 3/4 l wody ,odcedzamy (zachowując wodę). Do kompotu z jabłek wsypujemy budynie i 1/2 szklanki cukru. Zagotowujemy ,cały czas energicznie mieszając.

Margarynę rozpuszczamy ,lekko studzimy. Jajka ubijamy z cukrem ,dodajemy wiórki (cały czas ubijając) i rozpuszczoną margarynę.

Osączone jabłka układamy na upieczony biszkopt ,następnie zalewamy budyniem. Na wierzch wylewamy masę kokosową.

Pieczemy 25 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.

Twoje notatki do przepisu: