

Jabłecznik z bananami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Jabłecznik z bananami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/4 szklanki mąki -
- 1 szklanka cukru -
- 1 kostka (20 dag) masła -
- 4 jaja -
- łyżeczka proszku do pieczenia -
- Nadzienie: -
- 4 jabłka -
- 2 banany -
- 10 dag rodzynek -
- 2-3 łyżki wiórek kokosowych -

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę przesiać przez sito i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Jaja ubić z cukrem na kogel-mogel i nie przerywając ubijania, po łyżce dodawać mąkę. Masło roztopić na parze, a gdy przestygnie, powoli wlewać je do ciasta, cały czas ucierając. Obrane jabłka i banany pokroić w plasterki. Do przygotowanej tortownicy z kominkiem wlać 2/3 ciasta. Na cieście ułożyć jabłka, a na nich banany. Posypać rodzynekami i połową wiórków kokosowych, przykryć pozostałym ciastem. Wierzch posypać resztą wiórków kokosowych. Piec ok. 40 min. w temp. 200 st.

