

Skubaniec

Składniki:

- 4 szklanki mąki krupczatki
- 1 duża łyżka proszku do pieczenia
- 7 jajek(żółtka)
- 1 i pół kostki margaryny
- 4 łyżki cukru
- 2 łyżki kakao



Nadzienie:

- 1 słoik powideł śliwkowych
- 3 średniej wielkości jabłka

Sposób przygotowania:

1. Wysypać na blat 4 szklanki mąki krupczatki, 1 duża łyżka proszku do pieczenia, 7 jajek(żółtka), 4 i pół kostki

margaryny i 4 łyżki cukru. Ciasto zagnieść i podzielić na trzy równe części.

2. Do jednej dodać 2 łyżki kakao i zamrozić wszystkie części.

3. Zetrzeć wcześniej zamrożoną jedną jasną kulę na dużych oczkach a potem ciemną kulę.

4. Następnie ubić pianę z białek i dodać cukier i rozłożyć powidła i starte jabłka

5. Wyłożyć

białka na starte ciemne ciasto. Na sam koniec zetrzeć ostatnią część zamrożonego jasnego ciasta.

6. Piec około 40-45 minut w temperaturze 180 stopni.



Smacznego ☺

Angela i Magda