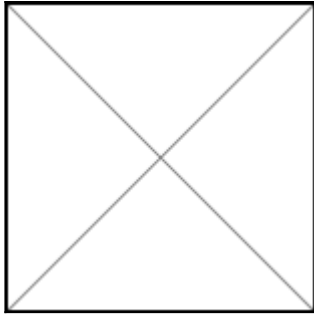




Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Ryś

Ryś

Składniki:

- Margaryna Palma z Murzynkiem, 30 dag
- mąka pszenna, 30 dag
- cukier, 30 dag
- jajka, 6 szt.
- proszek do pieczenia, 1.5 łyżecz.
- wiórki kokosowe, 10 dag
- orzechy włoskie, 10 dag
- mak, 10 dag
- jabłko, 1 kg
- galaretka żółta, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Margarynę, mąkę, cukier, jajka i proszek do pieczenia podzielić na 3 części. Z każdej części będzie upieczony 1 placek. I tak: jajka i cukier razem wymieszać. Dodać wystudzoną, roztopioną margarynę. Później dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Do pierwszej części ciasta dodać wiórki kokosowe. Wylać do brytfanny i upiec. Tak samo postąpić w przypadku drugiego placeka, z tym, że zamiast wiórek dodać zmielone orzechy. I tak samo postąpić w przypadku trzeciego placeka, z tym, że dodać suchy, czysty mak. Wszystkie placki piec około 15-20 minut. Po upieczeniu placki przełożyć smażonymi jabłkami, dodając do jabłek 1 suchą galaretkę.

