

CREMAJO

więcej niż majonez

przepisnik 10



jablecznik z Cremajo na 4

To bardzo fajny przepis, bo prosty do wykonania, łatwy do zapamiętania, no i co najważniejsze z użyciem **Cremajo 20% lub 40%**. No bo nasz Cremajo jest uniwersalny!

Większość produktów macie w domu, a te, których nie zachomikowaliście w spiżarni, dostaniecie w pierwszym sklepie.

Przygotujcie przed pieczeniem produkty. Przepis tak jest stworzony, by łatwo zapamiętać proporcje. Prawie wszystkie produkty są na CZTERY! A zatem: duża paczka Petit Beurre cacao, 4 jajka, 4 jabłka starte na dużych oczkach wymieszane z 4 łyżeczkami miodu, 2 łyżeczkami cynamonu i 2 łyżeczkami suszonych, mielonych skórek pomarańczowych oraz **4 duże łyżki Cremajo**, 4 duże łyżki mąki, a także mleko odrobina – też wyjdą 4 łyżki. Jeszcze nie możemy zapomnieć o 4 płaskich łyżeczkach sody.

Mielimy herbatniki, mieszamy ze wszystkim poza jabłkami. Te mieszamy z dodatkami i dorzucamy do ciasta. Blachę smarujemy oliwą i posypujemy bułką. Pieczemy w temperaturze 200° przez minimum 55 minut (to trochę więcej niż odcinek ulubionego serialu). Po wystudzeniu polewamy czekoladą lub kroimy w kostkę i zanurzamy, a jakże w czekoladzie. Może spokojnie leżeć kilka dni i dojrzewać, nabierze smaku piernika!



Cremajo
też na słodko!

przepis Alicja Fruzińska, doradca kulinarny

