





przepisy.pl

# Ciasto jabłkowo-śliwkowe



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- mąka - 50 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- otarta skórka z cytryny - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- mleko - 5 łyżek
- jabłko - 1 kilogram
- cukier - 4 łyżki
- cynamon - 1 łyżeczka
- powidła śliwkowe - 1 puszka
- rodzynki - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Jabłka obrać dość drobno pokroić i przesmażyć z cukrem, aż cały płyn wyparuje, dodać powidła śliwkowe, rodzynki i cynamon.
2. Dokładnie wymieszać. Z podanych składników zagnieść ciasto, podzielić na dwie części.
3. Jedną z części wylepić blachę (24 x 40).
4. Na to wyłożyć masę jabłkową i przykryć drugą częścią ciasta, którą delikatnie nakłuć nożem czy też widelcem.
5. Piec około 45 min. w 180 st.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)