



przepisy.pl

# CIASTO JABŁKOWO - ŚLIWKOWE



15 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



45 minut



180°C °C



## Składniki:

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

## 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.
3. Z podanych składników zagnieść ciasto, podzielić na dwie części.
4. Jedną z części wylepić blachę.
5. Na to wyłożyć masę jabłkową i przykryć drugą częścią ciasta, którą delikatnie nakłujemy nożem czy też widelcem.
6. Piec około 45 min. w 180°C.

---

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)