



przepisy.pl

Ciasto z jabłkami i kruszonką - przepis



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  160 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 112 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko - 1 łyżka

kruszonka

- mąka - 185 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 127 gramów
- cukier - 140 gramów

nadzienie

- jabłka - 5 sztuk
- cynamon - 0.5 łyżeczek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obieramy i kroimy na małe kawałeczki, przesypujemy do garnuszka, dodając Kasię i cynamon. Gotujemy na średnim ogniu przez ok. 5 min. i chłodzimy.
2. Składniki na kruszonkę przekładamy do miseczki i łączymy ręcznie do uzyskania grudkowej konsystencji.
3. Wcześniej przygotowaną Kasię na ciasto ubijamy razem z cukrem na jasną, puszystą masę.
4. Następnie dodajemy jajko i łączymy.
5. Mąkę przesiewamy i dodajemy do masy razem z proszkiem do pieczenia.
6. Miksujemy wszystko do uzyskania jednolitej masy, pod koniec dodajemy łyżkę mleka.
7. Tortownicę o śr. 26 cm. smarujemy Kasią i wysypujemy bułką tartą. Przekładamy przygotowaną masę na ciasto (dostycie ciężko się ją rozsmarowuje i w tym celu można użyć łyżki moczonej w wodzie), wysypujemy jabłka i posypujemy kruszonką.
8. Pieczemy w temp. 160 C przez 40 min. do lekko złotej skórki.
9. Studzimy, podajemy z bitą śmietaną lub lodami. Smacznego.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl