



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



40 minut



°C



Składniki:

- mąka - 4 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 0.5 opakowań
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- smalec - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana - 1 łyżka
- jajko - 3 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- jabłka - 1.5 kilogramów
- cynamon - 1 opakowanie
- bułka tarta

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, dodać cukier i cukier waniliowy. Następnie dodać Kasię i smalec, posiekać razem z mąką, dodać pozostałe składniki: jajka, żółtko i śmietanę. Wyrobić ciasto. Gdyby było za twarde, dodać jeszcze troszkę śmietany.
2. Podzielić na dwie części.
3. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach, odcisnąć nadmiar soku, dodać cukier do smaku, żeby nie były kwaśne (ilość zależy od rodzaju jabłek).
4. Na blachę wyłożyć część ciasta, posypać bułką tartą, wyłożyć starte jabłka, posypać cynamonem.
5. Na wierzch wyłożyć drugą część ciasta.
6. Dodatkowo na wierzchu posypują ciasto cukrem kryształem, który po upieczeniu ciasta utworzy na nim chrupiącą skorupkę.
7. Ciasto włożyć do nagrzanego piekarnika i upiec na złoty kolor. SMACZNEGO.