





Jabłecznik

przepisy.pl




 30 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 500 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- cukier - 200 gramów
- śmietana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 0.5 opakowań
- tarta bułka - 1 łyżka
- jabłko - 1.5 kilogramów

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto.
2. Kasię posiekać z mąką i proszkiem, potem dodać jajka, cukier, śmietanę.
3. Podzielić ciasto na dwie części, jedną rozwałkować, przenieść na blaszkę, posypać tartą bułką (brzeży blaszki też wyłożyć ciastem).
4. Jabłka zetrzeć na tarce na grubych oczkach.
5. Podpiec na małym ogniu na złoty kolor.
6. Można dosłodzić, jeżeli są kwaśne, ostudzić.
7. Zimną masę wyłożyć na ciasto i przykryć drugą częścią ciasta, nakłuć je widelcem i upiec.
8. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

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