





# Jabłecznik

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Składniki:

- mąka - 4 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- żółtko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 4 łyżeczki
- cukier - 0.5 szklanek
- śmietana - 5 łyżek
- jabłko - 1.5 kilogramów
- cynamon - 1 unit
- aromat waniliowy - 1 unit

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  150 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać cukier i cukier waniliowy, następnie żółtka, Kasię i śmietanę.
2. Na samym końcu dodać aromat i wszystko wymieszać.
3. Jabłka utrzeć na tarce o dużych oczkach.
4. Ciasto podzielić na 2 części.
5. Jedną część rozwałkować i położyć na wysmarowanej blasze, na to kładziemy jabłka posypane cynamonem, a następnie zakrywamy drugą częścią ciasta.
6. Pieczemy 45 minut w temperaturze 150 stopni C.
7. Najlepiej szarlotkę posypać po upieczeniu cukrem pudrem.

---

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)