





Jabłecznik Babci Danusi

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- cukier puder - 150 gramów
- kwaśne jabłka - 2 kilogramy
- wanilia
- cynamon

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, Kasię i cukier posiekać energicznie. Dodać żółtka i śmietanę. Zagnieść ciasto * i odstawić na kilka godzin w chłodne miejsce.
2. Ciasto podzielić na dwie nierówne części. Większą część rozwałkować i wstawić do piekarnika i zarumienić.
3. Jabłka obrać, pokroić na małe części i udusić z cynamonem, wanilią i jeżeli lubimy można dodać skórkę pomarańczową w garnku na średnim ogniu.
4. Mus jabłkowy chwilę przestudzić i wyłożyć na blachę i przykryć resztą rozwałkowanego ciasta.
5. Piec w temperaturze 180 stopni przez ok. 30-40 min. (do zarumienienia ciasta). Posypać cukrem pudrem.
6. * Jeżeli nie mamy czasu na chłodzenie ciasta, możemy je przygotować w szybszej wersji. Podczas zagniatania ciasta dodajemy rozpuszczoną w letnim mleku łyżeczkę proszku do pieczenia. Prostokątna blacha 32x23.

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