





Jabłecznik inaczej

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- smalec - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- cukier - 1 szklanka
- jabłko - 1 kilogram

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 - 200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, Kasię, proszek do pieczenia i smalec zagnieść. Dodać cukier i jajka.
2. Wyrobione ciasto, podzielić na dwie części i włożyć do zamrażarki na 1 godzinę.
3. Po upłynięciu czasu wyjmujemy pierwszą część, kładziemy ją na formę i wkładamy do piekarnika na 10-15 minut w temperaturze 180-200 stopni C.
4. Wyjąć ciasto z piekarnika, włożyć na nie obrane i roztarte jabłka.
5. Na jabłka rozetrzeć na tarce drugą część ciasta i do piekarnika na około 30 minut.
6. Gorące ciasto polukrować.

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