





Jabłecznik mamy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 50 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kwaśna śmietana - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta
- jabłko - 1.5 kilogramów
- cynamon - 1 unit
- cukier

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników sporządzić kruche ciasto.
2. Ciasto ochłodzić w lodówce (około 2 godzin).
3. Następnie podzielić na dwie części.
4. Jedną część rozwałkować i przenieść na wałku na wysmarowaną Kasią blachę, placek podziurkować widelcem.
5. Jabłka umyć, obrać, pokroić na cienkie plasterki wymieszać z cukrem i cynamonem, wyłożyć na placek.
6. Drugą część ciasta rozwałkować i przykryć nią jabłka.
7. Wierzch ciasta posmarować białkiem.
8. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

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