





przepisy.pl

Jabłecznik z tartych jabłek

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 stopni C °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka pszenna - 600 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- skórka z 1 cytryny - 1 łyżeczka
- kwaśna śmietana - 0.5 szklanek

masa jabłkowa

- kwaśne jabłka - 1.5 kilogramów
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka
- cukier - 150 gramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- posiekane orzechy włoskie - 100 gramów
- rodzynki - 0.5 szklanek
- żółtko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać, połączyć z proszkiem do pieczenia, dodać Kasię, posiekać. Dodać cukier, śmietanę, sól, skórkę z cytryny i wyrobić ciasto. Wyrobione ciasto owinąć w wilgotną ściereczkę i przez godzinę chłodzić w lodówce.
2. Rodzynki namoczyć w wodzie. Blachę wysmarować Kasią i posypać mąką. Wyłożyć na nią 3/4 ciasta. Lekko podpiec.
3. Jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach, połączyć z sokiem z cytryny, cukrem, cynamonem, orzechami i rodzynkami. Lekko wymieszać. Jabłka wyłożyć na podpieczony spód. Z reszty ciasta zrolować paski i ułożyć z nich kratkę na jabłkach. Paski posmarować roztrzepanym żółtkiem.

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