





Krucze z jabłkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 4 szklanki
- żółtko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- cukier - 1 szklanka
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

masa jabłkowa

- jabłka - 1 kilogram
- galaretkę cytrynową - 1 opakowanie
- woda - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia.
2. Kasię zetrzeć na tarce o dużych oczkach i dodać do mąki.
3. Wszystko dokładnie wymieszać.
4. Żółtka, cukier i cukier waniliowy rozmieszać w śmietanie, dodać do mąki i wyrobić ciasto.
5. Podzielić na dwie części.
6. Jedną wyłożyć na formę, a drugą rozwałkować na stolnicy.
7. Jabłka utrzeć na grubej tarce i usmażyć.
8. Dodać rozpuszczoną w 1/2 szklanki wrzącej wody galaretkę cytrynową.
9. Przystudzić i wyłożyć na ciasto.
10. Przykryć drugą częścią.
11. Piec ok. 40 min. w temp. 170 stopni.
12. Gdy ciasto jest gotowe, posypać cukrem pudrem.

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