

Placek z jabłkami



Autor: **Ewa_gotuje**
Przepisów: 91 Ocena: 320

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 \square szklanki mąki pszennej lub orkiszowej jasnej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 kostka masła
- 2 łyżki erytrolu lub ksylitolu (albo cukru pudru)
- 150 g sera waniliowego
- 1 jajko
- nadzienie: jabłka cynamon
- lukier: sok z cytryny
- erytrol lub cukier puder
- dekoracja: melisa

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać na stolnicę wraz z proszkiem do pieczenia. Dorzucić kostkę zimnego masła. Dodać erytrol i wysiekać. Gdy powstanie kruszonka zrobić kopczyk, w kopczyku dołeczek, a do dołeczka nałożyć serek waniliowy i wybić jajko. Zagarnąć nożem, następnie wyrobić ciasto. Podzielić na pół. Pierwszą połówkę rozwałkować i przełożyć do foremki (wyłożonej papierem i wysypanej bułką tartą).
- 2 Jabłka umyć i przeciąć na pół. Usunąć gniazda nasienne, obrać i ułożyć na cieście. Posypać cynamonem. Przykryć drugą połówką rozwałkowanego ciasta.
- 3 Wstawić na 30-35 minut do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C.
- 4 Po upieczeniu udekorować lukrem (sok z cytryny utrzeć z drobno zmielonym erytrole). Udekorować melisą.

Twoje notatki do przepisu: