

Prosty i szybki jabłecznik



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **576** Ocena: **17271**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 kg jabłek
- 1,5 szklanki mąki
- 1,5 szklanki cukru
- 4 jajka
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- skórka otarta z 1 cytryny
- cynamon
- masło i bułka tarta do tortownicy
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 W mikserze ucieramy jajka z cukrem. Dodajemy skórkę z cytryny oraz przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Mieszamy ciasto.

Jabłka kroimy w plasterki.

Tortownicę (23 cm) smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą.

Wlewamy 1/3 ciasta. Układamy dwie warstwy jabłek, posypując je cynamonem.



- 2 Zalewamy resztą ciasta.

Wstawiamy do nagrzanego do 170 stopni piekarnika.

Pieczemy ok. 55 minut z termoobiegiem.

Posypujemy cukrem pudrem.



③ Kroimy na duże kawałki, bo jest naprawdę pyszne ;)



Twoje notatki do przepisu: