

Pyszny jabłecznik



Autor: **figg**
Przepisów: 57 Ocena: 1675

5-6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Masło 20dag
- Żółtka 4szt
- Cukier waniliowy 2szt.
- Cukier puder 1/2szklanki
- Mąka krupczatka 3szkl.
- Proszek do pieczenia
- Jabłka kwaśne 10szt.
- Cynamon mielony 1/2łyżeczki
- Galaretka agrestowa 1szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka (najlepiej szara reneta) obrać zetrzeć na dużych oczkach i razem z 1cukrem waniliowym i cynamonem przesmażyć na małym ogniu. Na końcu dodać galaretkę, dobrze wymieszać. Ewentualnie dosłodzić. Ostudzić.
- 2 Masło, 1cukier waniliowy, cukier puder, 4żółtka, 3szklanki mąki oraz proszek do pieczenia zagnieść na ciasto. Podzielić na dwie części, jedną większą drugą mniejszą. Włożyć do lodówki na 40minut.



- 3 Po tym czasie na blaszkę o wymiarach 22x27cm wysmarowanej i wyłożonej papierem do pieczenia ścieramy na dużych oczkach większą część ciasta rozprowadzamy równomiernie. Na to wykładamy ostudzone jabłka a na koniec ścieramy mniejszą część ciasta. Pieczemy około 50minut w 180stopniach. Można posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu:

