

ciasto jabłkowo- orzechowe



Autor: **tolerancja**
Przepisów: **74** Ocena: **1854**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- CIASTO:
- 4 szkl mąki
- 3/4 szkl cukru pudru
- 3 żółtka
- cukier waniliowy
- margaryna
- 3 łyżki smietany
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Masa jabłkowa:
- 1,5 kg jabłek
- 0,5 szkl cukru kryształ
- Bułka tarta
- Masa orzechowa :
- kostka masła
- 7 łyżek mleka(zagotowane i schłodzone)
- 30 dkg orzechów włoskich
- 1/2 szkl cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dać mąkę wymieszaną z proszkiem , margarynę startą na tarku , żółtka utarte z cukrem , śmietaną i cukier waniliowy , zrobić ciasto .
- 2 Jabłka obrać , zetrzeć na tarku dodać cukier i podsmażyć przez ok 0.5 godz . Schłodzić .Ciasto podzielić na 2 części , najpierw rozwałkować jedną połowę i dać na blachę typowej wielkości , następnie posypać je lekko bułką tartą , na to wyłożyć schłodzone jabłka , później rozwałkować 2 część placka i położyć na jabłka , nakłuć widelcem i włożyć do rozgrzanego piekarnika 180 stopni na 45 min
- 3 Smacznego 4, Masa orzechowa:zmielone orzechy zalać letnim mlekiem, połączyć , masło utrzeć z cukrem i dodać do tego orzechy , utrzeć na jednolitą masę 5. Na zimne ciasto wykładamy masę orzechową i na to polewa lub inna dekoracja wg własnego uznania

Twoje notatki do przepisu: