

Ciasto z jabłkami i kruszonką - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3732**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- SKŁADNIKI NA NADZIENIE: 5 średnich jabłek, najlepiej kwaśnych
- 1 łyżki masła
- łyżeczki cynamonu
- SKŁADNIKI NA KRUSZONKĘ: 185 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 127 g masła, miękkiego
- 140 g cukru
- SKŁADNIKI NA CIASTO: 100 g masła, miękkiego
- 112 g cukru
- 1 jajko
- 150 g mąki
- 1 łyżeczk. proszku do pieczenia
- 1 łyżka mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy i kroimy na małe kawałeczki, przesypujemy do garnuszka dodając masło i cynamon. Gotujemy na średnim ogniu przez ok. 5 min. i chłodzimy. Składniki na kruszonkę przekładamy do miseczki i łączmy ręcznie do uzyskania grudkowej konsystencji. Wcześniej przygotowane masło na ciasto ubijamy razem z cukrem na jasną, puszystą masę. Następnie dodajemy jajko i łączmy. Mąkę przesiewamy i dodajemy do masy razem z proszkiem do pieczenia. Miksujemy wszystko do uzyskania jednolitej masy, pod koniec dodajemy łyżkę mleka. Tortownicę o śr. 26 cm. Smarujemy masłem i wysypujemy bułką tartą, przekładamy przygotowaną masę na ciasto (dosyć ciężko się ją rozsmarowuje i w tym celu można użyć łyżki moczonej w wodzie), wysypujemy jabłka i posypujemy kruszonką. Pieczemy w temp. 160 C przez 40 min. do lekko złotej skórki. Studzimy, podajemy z bitą śmietaną lub lodami. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: