

# Drożdżowy jabłecznik z płatkami migdałowymi



Autor: **Chwila\_dla\_Ciebie**  
Przepisów: **2250** Ocena: **19057**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 4 szklanki mąki tortowej
- 3 jajka
- 3/4 szklanki mleka
- 5 dag drożdży
- 1/3 szklanki cukru
- 6 dag margaryny
- cukier waniliowy
- sól. Masa: 1
- 2 kg jabłek
- szklanka cukru
- galaretka cytrynowa
- białko
- op. płatków migdałowych
- łyżka masła

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: mąkę, jajka, cukry, szczyptę soli, pokruszone drożdże i ciepłe mleko wymieszaj. Dodaj stopioną, ostudzoną margarynę, zagnieć. Ciasto przykryj, odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 2 Masa: jabłka obierz, pokrój w kostkę. Podlej wodą, wsyp cukier, dodaj masło, podduś. Wsyp galaretkę, połącz, ostudź.
- 3 Ciasto podziel na kawałki 2/3 i 1/3. Większy rozwałkuj, ułóż na blasze. Rozsmaruj masę jabłkową, posyp płatkami migdałowymi. Z reszty ciasta ułóż dekoracyjną kratkę. Odstaw na 10 minut, posmaruj białkiem. Piecz godzinę w 170°C.
- 4 Czas przygotowania 90 min, ilość porcji 10, cena za porcję 1,20 zł

Źródło: Chwila dla Ciebie

Twoje notatki do przepisu: