

Jabłecznik babci Helenki



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **224** Ocena: **3483**

> 6 os. 30 min średnie tanie



Składniki:

- 4 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 250 g margaryny
- 3 jajka
- szczypta soli
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 szklanka cukru
- masa jabłkowa:
- 2 kg jabłek np. szara reneta
- 3/4 szklanki cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżki bułki tartej

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę i proszek do pieczenia przesiać. Dodać margarynę pokrojoną na kawałki i szybko posiekać nożem do otrzymania kruszonki. Dodać jajka, szczyptę soli, kwaśną śmietanę, cukier i szybko wyrobić ciasto. Podzielić na dwie części, zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na pół godziny.
- 2 Jabłka umyć, obrać, wykroić gniazda nasienne i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Dodać cukier, wsypać cynamon i bułkę tartą.
- 3 Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 stopni. Foremkę 24 x 35 wyłożyć papierem do pieczenia. Jedną część ciasta rozwałkować i wyłożyć nim spód formy. Ciasto nakłuć widelcem i podpiec w piekarniku około 10 minut.
- 4 Ciasto wyjąć z piekarnika, posypać bułką tartą lub mielonymi orzechami. Wyłożyć jabłka i łyżką wyrównać powierzchnię. Rozwałkować drugi kawałek ciasta i przykryć nim jabłka. Delikatnie nakłuć widelcem. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 45-60 minut.



Twoje notatki do przepisu:

