

Jablecznik orzechowy



Autor: **magdaniel**
Przepisów: 74 Ocena: 1836



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- NA CIASTO :
- maso 150 g
- mąka 250 g
- cukier 50 g
- prosek do pieczenia szczypta
- NA MASE:
- jajka 2 duże lub 3 małe
- śmietana płynna około 70 ml
- cukier 3 łyżki
- orzechy zmielone garść
- mąka mazienna lub skrobia kukurydziana, nie mylic z mąką kukurydzianą to nie to samo 1 łyżeczka
- jabłka 2 duże

Sposób przygotowania:

- 1 z podanych składników zagnieść ciasto i wstawić go do lodówki,
- 2 w tym czasie obrać jabłka i pokroić w kostkę,
- 3 wyjąć ciasto z lodówki rozwałkować i wylepić nim formę oraz boki, a na nim poukładać pokrojone jabłka wstawić na 20 min do piekarnika i piec w 200 stopniach,
- 4 w czasie podpiekania ciasta przygotować krem; czyli utrzeć całe jajka z cukrem na białą masę, następnie dodać śmietanę orzechy i łyżeczkę maki, zmieszać mikserem na gładką masę,
- 5 po upływie 20 minut podpiekania ciasta wlać masę na podpieczone ciasto z jabłkami i piec kolejne 20 - 25 min w tej samej temperaturze do zrumienienia się ciasta,
- 6 po upieczeniu wyjąć z piekarnika i albo podawać od razu gorące z bitą śmietaną albo odstawić do ostygnięcia i delikatnie polać czekoladą, smakuje wysmienicie zarówno ciepłe jak i zimne, serdecznie polecam !

Twoje notatki do przepisu: