

jabłecznik / szarlotka z połówkami jabłek



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: **203** Ocena: **3457**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto: 2,5 szklanki mąki
- 200 g masła lub margaryny
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 całe jajko
- 1 serek homogenizowany waniliowy 150 g
- ok. 9 jabłek średniej wielkości
- Lukier: 1 łyżka soku z cytryny 1 szklanka cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąkę, cukier waniliowy, proszek do pieczenia i cukier puder mieszamy w misce. Dodajemy jajko, masło i serek waniliowy i wyrabiamy na jednolitą masę. Gotowe ciasto dzielimy na dwie części. Na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce kładziemy rozwałkowaną pierwszą połowę ciasta. Na nim układamy obok siebie obrane i wydrążone z nasion połówki jabłek wgłębieniem do dołu. Całość przykrywamy rozwałkowaną drugą połową ciasta. Pieczemy ok. 40 min w 180 st. Upieczone i wystudzone ciasto polewamy lukrem. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: