

Jabłecznik z bakaliami



Autor: **anaka76**

Przepisów: **3** Ocena: **6**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mąka pszenna, 2 1/2 szklanki
- margaryna, 190g + 190g
- żółtka, 3
- cukier waniliowy, 1
- cukier puder, 8 łyżek
- proszek do pieczenia, 1 1/2 łyżeczki + 1 1/2 łyżeczki
- orzechy włoskie, 200g
- jajka, 4
- cukier, 8 łyżek
- dodatkowo: jabłka, 1 kg
- powidła śliwkowe, 1 słoik
- rodzynki, 50g

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto kruche: 1 1/2 szklanki mąki, 190g margaryny, 3 żółtka, cukier waniliowy, 8 łyżek cukru pudru, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia - z podanych składników zagnieść ciasto, rozwałkować i przełożyć na blaszkę o wymiarach 24/40. Ciasto orzechowe: 1 szklanka mąki, 190g margaryny, 100g pokrojonych orzechów, 4 jajka, 8 łyżek cukru, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia. Margarynę utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodawać po jednym żółtku, dalej ucierać. Wsypać mąkę, proszek do pieczenia i orzechy. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do ciasta, delikatnie wymieszać. Na kruchym cieście rozsmarować powidła, posypać orzechami i rodzynkami, następnie wyłożyć starte na grubych oczkach jabłka. Przykryć ciastem orzechowym. Piec około 60 minut w temp. 180°C. Udekorować polewą czekoladową. Smacznego!

Twe notatki do przepisu: