

Jabłecznik z migdałami:}}}



Autor: **magdus750**
Przepisów: 20 Ocena: 249



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- CIASTO:
- mąka, 20dag
- proszek do pieczenia, 1/2łyżeczki
- cukier puder, ponad pół szklanki
- żółtko, 1 sztuka
- masło zimne, 12dag
- sól, szczypta
- nadzienie
- Jabłka kwaskowe, 75dag
- sok z cytryny, 2 łyżki
- mleko, 1i1/2 szkl
- BUDYN WANILIOWY, 1 opakowanie
- cukier, 2 łyżki
- konfitura wiśniowa, 15dag
- posiekane migdały lub płatki, 5dag
- dżem wiśniowy "Łowicz", 3 duże łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, cukrem, żółtkiem, solą i zimnym masłem. Wyrobić szybko ciasto, następnie wstawić do lodówki na 1 godzinę.
- 2 Jabłka obrać, przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne. Połówki jabłek gęsto ponacinać i skropić sokiem z cytryny. Budyń ugotować mlekiem i cukrem.
- 3 Ciasto rozwałkować ułożyć w formie o średnicy 26 cm i uformować brzeg wysokości 2 cm. Piekarnik nagrzać do temperatury 200stC. Przez około 10 minut podpiekać kruchy spód.
- 4 Podpieczony spód posmarować konfiturą z wiśni, ułożyć na niej budyń, a na nim połówki jabłek wypukłością do góry. Jabłecznik piec jeszcze ok 35 min w tej samej temperaturze.
- 5 Migdały przyrumienić na suchej patelni. Dżem wiśniowy podgrzać na ogniu, następnie posmarować nim jabłka, po czym posypać migdałami.
- 6 Ciasto studzić początkowo w formie, następnie przełożyć na podstawę do całkowitego ostygnięcia....SMACZNEGO:)

Twoje notatki do przepisu: