

placek drożdżowy z jabłkami



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2559**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2,5 szklanki mąki tortowej
- 15 g drożdży
- 0,5 szklanki mleka
- 1 jajo
- 50 g masła
- 1 szklanki cukru
- sól
- 4 duże jabłka
- pół szklanki rodzynek
- 2-3 łyżki cukru brązowego
- łyżeczka mąki ziemniaczanej
- łyżeczka cynamonu
- kruszonka: 0,5 szklanki mąki
- 1 szklanki cukru
- 50 g masła
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże mieszam z łyżką mąki, łyżką cukru i 100 ml letniego mleka. Odstawiam na kwadrans. Pozostałą mąkę przesiewam. Łączę z letnim mlekiem, roztopionym masłem, cukrem i rozkłóconym jajem. Solę. Dodaję rozczyn i wyrabiam gładkie, elastyczne ciasto. Odstawiam w ciepłe miejsce, pod przykryciem, do podwojenia objętości.
- 2 Jabłka obieram i kroję na średniej wielkości kostkę. Rodzynki namaczam we wrzątku. Na patelni rozgrzewam odrobinę oleju, wrzucam jabłka i zasypuję cukrem zmieszany z cynamonem. Czekam do roztopienia cukru i dodaję rodzynki. Zdejmuję z palnika, energicznie mieszam z mąką i podgrzewam jeszcze chwilę.
- 3 Piekarnik rozgrzewam do 175 stopni Celsjusza.

Wyrabiam kruszonkę, zagniatając wszystkie składniki.

Formę wykładam papierem do pieczenia. Wykładam ciasto drożdżowe. Nakładam jabłka. Posypuję kruszonką. Piekę 40-45 minut, do zezłocenia kruszonki. Studzę. Ośnieżam cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: