

Placek drożdżowy z jabłkami



Autor: **Camilla24**
Przepisów: **164** Ocena: **694**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- CIASTO:
- Mąka krupczatka – 3 szkl
- Drożdże – 3 dag
- Mleko – 1 szklanka
- Cukier – 1/2 szkl
- Jajka – 3 szt
- Sól – szczypta
- Margaryna – 13 dag
- Cukier waniliowy – 1 łyżeczka
- NADZIENIE:
- Jabłka – 50 dag
- Cynamon – 1 łyżeczka
- DODATKOWO:
- Cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy cukier, sól, rozpuszczoną przestudzoną margarynę, jajka i zaczyn z mleka letniego i drożdży., wyrabiamy ciasto, odstawiamy do wyrośnięcia. Gdy podwoi swoją objętość wyłożyć je na natłuszczoną blachę. Posmarować jajkiem. Obłożyć jabłkami obranymi ze skórki i pokrajanymi na cząstki. Posypać cynamonem. Odstawić na 20 minut jeszcze do wyrośnięcia i wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 35 minut. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: