

Placek drożdżowy z jabłkami

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

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



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 natłuszczona 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: