

"APPLE pie"



Autor: **NelaGotuje**
Przepisów: 13 Ocena: 301



5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- -500g mąki tortowej
- - trochę więcej niż pół szklanki cukru
- - 1 łyżka proszku do pieczenia
- - 1 duża łyżka gęstej śmietany (najlepiej 18%)
- - kostka masła lub margaryny
- - 1 torebka cukru wan.
- - 3 żółtka
- -pół szklanki migdałów w słupkach
- -1,5-2 kg jabłek (naj. kwaśnych)
- -1,5 łyżek cynamonu
- - łyżeczka soku z cytryny
- - łyżka brązowego cukru
- - 2 łyżki rodzynek (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

1. CIASTO:

Do żółtek dodaj: mąkę, cukier i cukier wan., proszek do pieczenia, posiekane masło, śmietanę i migdały. Żagnieść i włożyć do lodówki na godz.

2. FARSZ:

Obierz, usuń gniazdka i zetrzyj jabłka (ja trę w blenderze na paseczki-grube). Jabłka zasyp cukrem, skrop sokiem z cytryny i odstaw na 15 min. (nie gotując ich!)...

Do jabłek wrzuć cynamon i wymieszaj.

Wyjmij ciasto z lodówki i przekrój na nierówną połówkę- mniejszą część ciasta włóż do zamrażalki.

Pozostałą część ciasta wykładaj na formę do ciasta wysmarowaną masłem.- Spód ponadziewaj widelcem. (jak zostanie ci trochę ciasta to zrób boczki)

Włóż spód do nagrzanego piekarnika do 180°C na 10 min. (Spód nie musi być upieczony wystarczy że od boków będzie zarumieniony).

Jak spód się upiecze posyp go bułką tartą by jabłka go nie zmoczyły.

Na gorąco i posypywany spód wyłóż jabłka (Możesz dodać do nich rodzynek).

Część ciasta z zamrażalki rozwałkuj i nałóż na jabłka tak aby zakrył całą górę ciasta. (możesz na górze ciasta zrobić rysunek z rodzynek itp...).

Ciasto piecz w piekarniku nagrzanym do 190°C przez 50-60min.
SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: