

# Wariacja na temat jabłecznika



Autor: **elle\_d**  
Przepisów: 5 Ocena: 14



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne

## Składniki:

- mąka, 1,5 szklanki
- zmielone orzechy włoskie, 0,5 szklanki
- cukier puder, 3/4 szklanki
- żółtka, 2
- masło/ margaryna, 20 dag
- jabłka, 1 kg
- cukier kryształ (w zależności od rodzaju jabłek), 3-5 łyżek
- orzechy włosie grubo siekane, 4 łyżki
- Bułka tarta, 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obrać, podzielić na cząstki zasypać cukrem- kryształ, orzechami grubo sianymi oraz tartą bułką i odstawić
- 2 Z mąki, mmielonych orzechów, masła, cukru pudru i żółtek zagnieść ciasto (dość szybko). Gotowe ciasto podzielić w proporcjach 1/4 i 3/4. Owinąć folią spożywczą i w stawić do zamrażarki.
- 3 Gdy cisto stwrdniej (ale nie zabradzo żeby można było go rozwałkować), wyciągmy większą część ciasto i rozwałkować do wymiarów tortownicy. Przełożyć do foremki, rozłożyć jabłka. Mniejszą część ciasta zetrzeć na tarce o dużych oczkach i posypać wierzch ciasta.
- 4 Wstawić na rozgrzanego piekarnika do 180 C i piec około 45 min aż do zrumienienia ciasta.  
SMACZNEGO

## Twoje notatki do przepisu: