

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 włoskie grubo siekane, 4 łyżki
- Bułka tarta, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obrać, podzielić na cząstki zasypać cukrem- kryształ, orzechami grubo siekanymi 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 ciasto stwardnieje (ale nie za bardzo żeby można było go rozwałkować), wyciągnij większą część ciasta i rozwałkować do wymiarów tortownicy. Przełóż do foremki, rozłóż 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: