

jabłecznik

Przepis dodany przez użytkownika ewelcia1987

szybki i bardzo łatwy!!!wart spróbowania

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jabłka - 1,5-2 kg
- mąka - 0,5 kg
- masło - 1 kostka(i)
- cukier - 100 g
- cukier puder - 150 g
- cukier waniliowy - 2 op.
- żółtka - 2 szt.
- śmietana - 2-3 łyżka(i)
- cynamon - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Do miski z mąką dodajemy masło, cukier puder i mieszamy. Dodajemy żółtka, jeden cukier waniliowy i śmietanę. Zagniatamy ciasto, dzielimy na dwie równe kule, Ciasto zawinięte w folię wstawiamy do lodówki na ok. 40 minut. Blachę smarujemy masłem i posypujemy mąką zmieszaną z odrobiną cynamonu. Jedną część ciasta ścieramy na tarce z dużymi dziurkami bezpośrednio na blachę. Obieramy jabłka i ścieramy je na tarce (tak jak ciasto) prosto na potarte ciasto. Jabłka posypujemy zwykłym cukrem i 3 łyżeczkami cynamonu. Drugą część ciasta ścieramy na górę. Pieczemy przez ok 50 minut w temperaturze 180C Gotowe ciasto posypujemy cukrem pudrem zmieszanym z torebką cukru waniliowego.