

Jabłecznik

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940



no takie nawet może być ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg kwaśnych jabłek -
- 3 łyżki wody -
- 1.5 szklanki mąki -
- 1 szklanka cukru -
- 250 g margaryny -

Etapy przyrządzania:

1.



Jabłka obieramy i kroimy na kawałki. Dno i ścianki tortownicy wykładamy folią aluminiową i wrzucamy jabłka. Posypujemy 1/3 szklanki cukru i podlewamy wodą. Resztę cukru, mąkę i margarynę mieszamy byle jak nożem - tylko tyle, by małe kawałki tłuszczu były w miarę równomiernie obtoczone mąką i cukrem. Pokrywamy tą mieszanką jabłka i wstawiamy do nagrzanego do 200 st.C piekarnika na 25-30 minut.

Wyjmujemy, gdy kruszonka na górze ładnie się zarumieni. Można podawać na gorąco (zaraz po wyjęciu z pieca) albo na zimno, ewentualnie z podanym osobno sosem waniliowym (bita śmietana z kropelką esencji waniliowej) lub lodami waniliowymi.

W oryginalnym przepisie zamiast jabłek jest rabarbar z rabarbarem jest genialne i jeszcze mniej roboty, bo odpada obieranie (nie dodaje się też wody!). Można spróbować z innymi owocami, np. ze śliwkami.