

## Jabłecznik mojej babci



### MAGICAL66



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2,5 szkl
<b>jajko</b>	3 szt
<b>proszek do pieczenia</b>	1,5 łyżeczki
<b>cynamon Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>cukier puder</b>	niepełna szklanka
<b>cukier wanilinowy</b>	1 opak
<b>margaryna</b>	3/4 kostki
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>jabłka</b>	80 szara reneta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Zagnieść ciasto; dodając do mąki jajka, proszek do pieczenia, cukier puder, cukier wanilinowy oraz margarynę pokrojoną na kawałki. Ciasto dobrze wyrobić i podzielić na dwie części. Jedną część włożyć do zamrażalnika na około 20 minut, drugą część rozwałkować i wyłożyć na blaszkę. Na ciasto wyłożyć jabłka, które należy posypać cukrem i cynamonem. Następnie wyjąć ciasto z zamrażalnika i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Starte ciasto posypać na rozłożone jabłka. Piec w piekarniku około 50 minut.