

Jabłecznik puszysty



PALINCIA90



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Masa

jabłka	1 kg
masło	2 łyżki
cukier	4 łyżki
cynamon	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 szt

Ciasto

masło miękkie	250 g
cukier drobny	200 g
skórka z cytryny	1 szt
jajko	5 szt
mąka tortowa	150 g
mąka ziemniaczana	150 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać i pokroić w ćwiartki. Oczyszczyć z gniazd.

Każdą ćwiartkę pokroić na 4-5 kawałków.

Na patelni włożyć 2 łyżki masła, wsypać jabłka dodać cukier i cynamon.

Smażyć około 10minut, aż jabłka trochę zmiękną ale pozostaną częściowo w kawałkach.

Pod koniec dodać sok z cytryny. Przystudzić.

Ciasto:

Miękkie masło ubijać z drobnym cukrem aż będzie jasne i puszyste (około 7 minut). W międzyczasie dodać skórkę z 1 cytryny.

Stopniowo dodawać po 1 żółtku.

W osobnej misce ubić białka ze szczyptą soli (lepiej i szybciej się ubija).

Do ubitego masła i żółtek dodać mąkę (jedną i drugą) oraz proszek do pieczenia.

Zmiksować na najniższych obrotach.

Drewnianą łyżką dodać stopniowo ubite białka i mieszać.

Foremkę wysmarować masłem i obsybac bułką tartą.

Wlać pół masy, położyć na nią masę z jabłek i zalać drugą połową.

Piec 40-45min w 180°C (Forma 21x28cm)

Jeżeli forma jest większa pieczemy troszkę dłużej.