

Jabłecznik z połówkami jabłek



XXKATHERINEE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
masło miękkie	250g
cukier puder	3/4 szklanki
serek homogenizowany waniliowy	200g
proszek do pieczenia	2 płaskie łyżeczki
cukier waniliowy	op.
cynamon Prymat	do oprószenia jabłek
sól	szczypta
jabłka	7-8 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mąkę przesiewam z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia, cukrem waniliowym i solą. Dodaję serek homogenizowany - łączę z mąką za pomocą łyżki. Następnie dodaję masło i całość siekam nożem. Zagniatam ciasto i dzielę na 2 części. Każdą część rozwałkuję na wielkość formy w której piekę ciasto.
- KROK 2** Jedną z części wkładam do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia.
- KROK 3** Jabłka po obraniu przecinam na pół i wykrawam gniazda nasienne. Połówki jabłek układam obok siebie na cieście.
- KROK 4** Tak ułożone jabłka oprószam cynamonem
- KROK 5** przykrywam drugą częścią ciasta, delikatnie dociskając je do spodu. Piekę w 180°C przez 40-45min. Przed podaniem ciasto posypuję cukrem pudrem.