

Jabłkowa tarta



ELIZA135



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| mąkę | 170 g |
| cukier kryształ | 50 g |
| masło | 110 g |
| żółtko jajek | 1 |
| woda letnia | 1 łyżka |
| Nadzienie: | |
| Cynamon mielony Prymat | 1/2 łyżeczki |
| cukier | 2 łyżki |
| sok z cytryny | 2 łyżki |
| Bułka tarta klasyczna Prymat | 1 łyżka |
| jajko | 1 |
| jabłko winne | 5 kilka szt. |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki w misce na kruche ciasto zagnieść. Jeśli ciasto jest mocno kruche , dodajemy łyżkę zimnej wody. Gotowe ciasto dać do lodówki i schłodzić przez co najmniej 1 godzinę. Do garnka wrzucić obrane i pokrojone w plasterki jabłka, dodać cynamon, goździki, cukier i sok z cytryny. Pogotować chwilę, mieszając, aż jabłka będą lekko miękkie, uważać aby się nie rozpadły. Zdjąć z gazu, przestudzić. Formę o średnicy 20 cm wysmarować tłuszczem, oprószyć bułką. Ciasto wyjąć z lodówki, podzielić na dwie części. Jedną część rozwałkować, wyłożyć na dno i boki formy. Ciasto po nakłuwać oprószyć bułką tartą, wyłożyć jabłka, wyrównać. Rozwałkować drugą część, wyłożyć na wierzch jabłek . Wierzch ciasta posmarować jajkiem roztrzepanym z 1 łyżką mleka. Piec w temperaturze 180 stopni przez 30 - 45 minut.