

## Krucze ciasto z jabłkami



K&J



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	300 g
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>masło</b>	150 g
<b>cukier puder</b>	60 g
<b>cynamon</b>	
<b>jabłka</b>	5 szt
<b>mleko</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Do miski przesiać mąkę i proszek do pieczenia, dodać masło i ugniatać palcami aż składniki połączą się zwarte grudki. Dodać cukier i wymieszać- najlepiej mikserem. Następnie dodać jajko wymieszane z 1 łyżką mleka. Ciasto szybko wyrobić, zawinąć w folię i odstawić do lodówki na 30 minut
- KROK 2** Jabłka kroimy w plastry i smażymy na patelni. Dodajemy troszeczkę wody. Kiedy jabłka zrobią się jednolita masą dodajemy cukier puder oraz cynamon dla smaku. Ciasto z lodówki dzielimy 2/3 i 1/3. Większą częścią ciasta wykładamy blachę. Na nią równomiernie rozkładamy usmażone jabłka. Na masę z jabłek układamy pozostałe kawałki ciasta.
- KROK 3** Całość pieczemy w piekarniku do uzyskania ładnego koloru. Na sam koniec posypujemy górę ciasto cukrem pudrem:) smacznego