

Placek jabłkowy na smalcu bez jajek



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto

mąka	42 dag
smalec	20 dag
ocet	3 łyżki
cukier	6 dag
cukier puder	5 dag

składniki na nadzienie

jabłka	1 1/2 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	7 dag/do posypki
cukier	20 dag
papier do pieczenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wykonanie:
Z mąki, smalcu, octu, i cukru wyrobić kruche ciasto i podzielić na dwie części.
- KROK 2 Jedną część rozwałkować i ułożyć w tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia, następnie spód posypać bułką tartą z połową cukru.
- KROK 3 Na ciasto położyć starte i odcisnięte jabłka i posypać resztą cukru.
- KROK 4 Przykryć drugą częścią ciasta.

KROK 5

Piec w temperaturze 170 stopni przez 35 minut. Po upieczeni placek posypać cukrem pudrem.