

placek z jabłkami



TYTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

jabłka	10 sztuk
cukier	5 łyżek
cynamon Prymat	1-2 łyżki

ciasto

żółtko jajek

mąka	300g
cukier	1/2 szklanki
masło	150g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki na ciasto umieścić w misce i zagnieść na kruche ciasto. Włożyć do lodówki na czas przygotowania reszty. (można zwiększyć ilość składników by ciasto wyszło większe)
- KROK 2 Jabłka kroimy na plasterki (lub kawałki) mieszamy z cukrem i cynamonem.
- KROK 3 Ciasto z lodówki wałkujemy i wykładamy nim formę lub wyklejamy ciastem formę dociskając palcami. Zostawiamy 1/3 ciasta na kruszonkę.
- KROK 4 Na ciasto układamy jabłka.

KROK 5

Resztę ciasta trzemy na tarce na górę (gdy ciasto jest dobrze schłodzone lepiej się trze). Wkładamy do piekarnika na około 45 minut, 180 stopni C.