

Tarta z jabłkami i czarną porzeczką



RAFAŁ10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 kubki
masło	200 g
jajko	1 sztuka
jabłka	2 duże
czarna porzeczka	1 kubek
Cynamon mielony Prymat	2 łyżeczki
cytryny	0,5 sztuki
cukier	1,5 kubka
jabłka prażone	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jabłka obrać, pokroić w kostkę. Przełożyć do miseczki.
- KROK 2 Do jabłek dodać jabłka prażone, cynamon, 0,5 kubka cukru i wycisnąć 0,5 cytryny. Wymieszać.
- KROK 3 Z mąki, miękkiego masła, jajka i 0,5 szklanki cukru wyrobić ciasto. Oderwać 1/4 i włożyć do lodówki (kruszonka).
Blaszkę wysmarować masłem, obsypać bułką tartą i wyłożyć 3/4 ciasta (oblepić brzegi). Piec 10 min w 200 stopniach. Następnie wyciągnąć wyłożyć jabłka, posypać czarną porzeczką i kruszonką.
- KROK 4 Piec w 200 stopniach przez 30 min. Następnie zmniejszyć do 180 i piec jeszcze przez około 20 minut.