

Jabłecznik z żurawiną



MONIA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
masło	1 200
jaja	3
cukier drobny	200 gram
żurawina	50 gram
migdały	150 gram
jabłko kwaśne	1 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, połowa cukru, masło, i 25 ml lodowatej wody, żółtka 2 sztuki i jedno całe jajo, można dodać proszek do pieczenia i sól. Zagniatamy kruche ciasto i wkładamy do lodówki. (1 godzina)
Żurawinę moczymy w rumie, dodajemy do jabłek (jabłka gotowe ze stoika), przemielone migdały, pinę z białek (2sztuki) pół szklanki kaszy manny. Wszystko mieszamy i wykładmy na kruche ciasto. Posypujemy kruszonką lub kawałkami ciasta kruchego które zrobiliśmy. Pieczemy godzinę w 180 stopniach