

Ciasto z jabłkami



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	25 dag
cukier	10 dag
masła lub margaryny	15 dag
cukier waniliowy	1
żółtko jajek	2
proszek do pieczenia	torebka
jabłek	1 kg
białego wina	375 ml
budyń wanilowy	2
sok jabłkowy	375 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagnieść ciasto i wyłożyć nim formę. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Sok i wino połączyć i odlać pół szkanki a resztę zagotować z cukrem. Budynie rozprowadzić w zimnym soku, wlać do wrzącego płynu i mieszając zagotować. Jabłka wyłożyć na ciasto zalać gorącym budyniem, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika. Piec ok 70 minut w temperaturze 200 stopni. Po wyjęciu z pieca ciasto ostudzić i wstawić na godzinę do lodówki.