

ciasto z jabłkami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
masło	1/2 kostki
cukier	1/2 szklanki
mleko	1 szklanka
drożdże świeże	5 dag
jajko	2
Cynamon mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki wkruszyć drożdże i wlać letnie mleko. Wymieszać i odstawić do wyrośnięcia. Następnie dodać jajka i cukier. Wyrobić jednolite ciasto. Dodać stopione masło i znów pozostawić do wyrośnięcia. Jabłka wymieszać z cynamonem i cukrem może być waniliowy. Wyrośnięte ciasto delikatnie rozwałkować i posypać jabłkami. Placek zwinąć. Powstałą roladę pokroić na kawałki. Piec ok. 50 minut.