Ciasto z jabłkami i cynamonową kruszonką

IZIONA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	
mąka pszenna	2 szklanki
margaryna	1/2 szklanki
cukier	1/2 szklanki
jajko	2 sztuki
proszek do pieczenia	1.5 łyżeczki
budyń śmietankowy	1/2 opakowania
cynamon	1 łyżeczka
cukier	4 łyżki
kruszonka	
margaryna	9 dag
mąka	1 szklanka
cukier	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cynamon	1 łyżeczka
jabłka	70 obrane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę posiekać z cukrem, dodać jajka oraz przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, zagnieść z tego kruche ciasto i schłodzić najmniej 1 godz.
Schłodzonym ciastem wyłożyć do prostokątnej blaszki (33cm na 22 cm) na nim wyłożyć warstwę z jabłek.
Jabłka obrać i pokroić w plasterki, następnie wymieszać z budyniem, cukrem i cynamonem.
Kruszonka: Zimną margarynę zagnieść z sypki składnikami do uzyskania sypkiej kruszonki(z wyglądu przypomina taką posypkę nie tradycyjną kruszonkę) Na wyłożone jabłka wysypać całą cynamonową kruszonkę.
Ciasto piec około 50 min w temp. 180 st. Ciasto samo w sobie jest pyszne, ale można podać je polane tak jak ja kwaśną śmietaną.