

## Jabłecznik Jasi



### HENRYKA2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	3 szkl
<b>jaja</b>	2
<b>żółtko jajek</b>	1 szt
<b>cukier</b>	0,5 szkl
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>śmietana 18 proc</b>	3 łyżki
<b>jabłka</b>	1 kg
<b>cynamon</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę posiekać z mąką, cukrem i jajkami. Dodać cukier waniliowy i proszek do pieczenia. Zanieść krótko elastyczne ciasto. Podzielić je na dwie części, jedną wyłożyć do wysmarowanej i wysypanej tartą bułką foremki (ja używam papieru do pieczenia). Na ciasto wyłożyć obrane i pokrojone w ósemki jabłka. Posypać cynamonem i cukrem waniliowym. Jabłka mogą też być przesmażone. Przykryć drugą połową ciasta. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem. Piec ok. 1 godz. w temp. 160 - 170°C. SMACZNEGO!