

Jabłecznik Babci Basi:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

4 szklanki mąki, 3 szklanki cukru, 1 kostka masła + masło do wysmarowania blachy

2 łyżeczki mielonego cynamonu

proszek do pieczenia

3 łyżeczki

jajko

4 szt.

kwaśna śmietana

1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść ciasto z mąki, 1 szklanki cukru, 1/2 kostki masła, 3 łyżeczek proszku do pieczenia, jajek, śmietany, cukru waniliowego. Blachę wysmarować masłem i wysypać tartą bułką. Wyłożyć ciasto na blachę. posypać grubo bułką tartą, by wsiąkał w nią sok z musu (lub utartych jabłek). Z 1 szklanki cukru i 1/2 kostki masła zrobić kruszonkę. Posypać mus. Piec w wygrzanym piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 45-60 minut. Można podawać na ciepło z lodami.