Placek jabłkowy z sucharkami

ZOFIA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	200 g
cynamon Prymat - 2 razy po	0,5 łyzeżeczki
masło	150 g
cukier	125 g
jaja	2 szt
sucharki	10 szt
cukier	100 g
wiórki kokosowe	2 łyżki
wiórki maślane	50 g
jabłko kwaśne	750 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:
1. Mąkę wsypać do miski, wymieszać cynamonem, dodać masło, cukier i jajka. Wymieszać, utrzeć na gładkie ciasto.
2. Sucharki zmielić lub włożyć do foliowej torebki i rozgnieść wałkiem. Wymieszać z cukrem i cynamonem
3. Obrane jabłka przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki.
Masa:
1. Wysmarowana tłuszczem tortownicę równomiernie napełnić ciastem. Jabłka ułożyć na powierzchni ciasta warstwami tj. po każdej warstwie posypać je mielonymi sucharkami, aż do wyczerpania – zakańczając sucharkami.
2. Na samym wierzchu ułożyć wiórki maślane.

Placek piec w rozgrzanym do 175 stopni piekarniku.