

JABŁECZNIK



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 gram
żółtko jajek	2
cukier	50 gram
masło	125 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki ciasta wyrobić na gładką masę. Wylepić okrągłą blaszkę, wcześniej smarując masłem i obsypując bułką tartą lub też wyłożyć papierem do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C i podpiec 10 minut.

UWAGA: można odłożyć trochę ciasta do posypania wierzchu !

Jabłka pokroić w cienkie plasterki, włożyć do miski, dodać trochę cukru, cynamonu, orzechów, rodzynek itp. Dokładnie wymieszać. Następnie wyłożyć na podpieczone ciasto. Wierzch ciasta posypać odłożonym ciastem. Wsadzić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C i piec około 30 minut. SMACZNEGO !