

JABŁKOWY PRZEKŁADANIEC



BARBARA51



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło roślinne	125 g
żółtko jajek	1
cukier puder	1 łyżka
startej skórki cytryny	trochę
cukier	3 łyżki
mąka pszenna	2 czubate łyżki
mąka ziemniaczana	1 czubata łyżka
proszek do pieczenia	1 płaska łyżeczka
cukier puder	4 łyżki
wanilia	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
orzechy mielone	4 łyżki
ciasto kruche	250 g
mąka	250 g
jabłka	1 do przekładania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść ciasto kruche, schłodzić przez pół godziny, następnie wyłożyć nim większą tortownicę, tworząc podwyższone do połowy wysokości brzegi. Podpiec w piekarniku nagrzanym do 250 stopni. Gdy ciasto lekko się zaróżowi, wyjąć je z piekarnika, posypać tartą bułką z orzechami, nałożyć pokrojone w cieniutkie plasterki jabłka, przesypując je cukrem. Znowu posypać tartą bułką z orzechami, zalać ciastem biszkoptowym i wstawić ponownie do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec ok. 35-40 min. na jasnożółty kolor. Tak upieczone ciasto posypać cukrem pudrem z wanilią.