

Ciasto z jabłkami i kokosem

**RENATAZ-ET**

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1,5 kg
jajko	5 szt
mąka	1,5 szklanki
masło	15 dag
cukier	1 szklanka
cukier puder	0,5 szklanki
cukier waniliowy	32 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szklanki
śmietana	1 łyżka
cynamon	2 łyżki
kokos	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać proszek do pieczenia i masło. Wymieszać dokładnie siekając nożem, następnie dodać cukier puder, śmietanę, żółtka, cukier waniliowy i szybko zagnieść ciasto. Przygotowane ciasto włożyć do lodówki na godzinę. Ciasto rozwałkować i wyłożyć na przygotowaną brytfannę. Posypać równomiernie bułką tartą, a następnie wyłożyć utarte jabłka posypane cynamonem i 2 łyżkami cukru. Włożyć do piekarnika i piec 15 min w temperaturze 180 stopni. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, dodać kokos i wyłożyć na zapieczony placek. Ponownie włożyć do piekarnika i piec ok 30 min.