

domowy jabłecznik



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	1 kostka
mąka	3 szklanki
cukier	1/2 szklanki
jajko	1
jabłka	2-3
budyń śmietankowy	1
mleko	1/2 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło połączyć razem z mąką, cukrem i jajkiem. Zagnieść gładkie ciasto. Następnie schłodzić je w lodówce. Po wyjęciu wziąć ok. 2/3 ciasta i wylepić nim formę. Następnie gęsto ponakuwać widelcem i zapiec ok. 10 minut. w tym czasie przygotować budyń według przepisu na opakowaniu. Wyjąć ciasto i położyć na nim jabłka pokrojone w plasterki i oprószone cynamonem. Następnie zalać je przygotowanym budyniem i zetrzeć pozostałe ciasto. Piec ok. 40 minut.