

Jabłecznik z rodzynkami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 kost
żółtko jajek	2 szt
jajko	1 szt
kwaśna śmietana	4 łyżki
cukier puder	200 g
mąka	500 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jabłka	1,50 kg
cukier	3/4 szkl
rodzynki	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmiękczonego tłuszczu zmiksować, dodając jajka, cukier puder, śmietanę doprowadzając do powstania puszystej masy.

Dodać mąkę przesianą z proszkiem, wymieszać, rękami zagnieść ciasto, 2/3 ciasta użyć do wylepienia dna blachy uprzednio lekko natłuszczonej.

Pozostałą część ciasta włożyć do zamrażalnika.

Obrane jabłka pokrajać w ósemki, włożyć do garnka z 1/4 szkl wody na dnie, mieszając aż jabłka zmiękną i częściowo odparują.

Wymieszane z cukrem jabłka wystudzić, dodać rodzynki, wymieszać.

Rozłożyć równą warstwą jabłka na cieście.

Zamrożone ciasto zetrzeć równomiernie na tarce z największymi otworami na jabłka.

Piec w 180 stop. przez ok. 35 minut.