

## Drożdżowy jabłecznik na maślance



**AGNIESZKA\_B**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>masła</b>	10 dag
<b>mąki pszennej</b>	60 dag
<b>maślanki naturalnej</b>	300 ml
<b>śmietany 30%</b>	100 ml
<b>dużych kwaśnych jabłek</b>	3 szt.
<b>jajek</b>	6 szt.
<b>soli</b>	szczypta
<b>cukru kryształu</b>	10 dag
<b>cukru pudru</b>	5 dag
<b>cytryny</b>	1 szt.
<b>Cynamon mielony Prymat</b>	do smaku
<b>drożdży instant</b>	2 opakowania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski, zrobić wgłębienie po środku. Dodać maślanke wymieszana z drożdżami instant, 4 żółtka, szczyptę soli i cukier puder. Połączyć wszystkie składniki, dodać rozpuszczone masło i wyrobić na gładką masę. Oprószyć mąką, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na około godzinę. Brytfannę wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć do brytfanki i posypać połową cukru kryształu. Jabłka obrać, wybrać gniazda nasienne, pokroić na plasterki i wymieszać z sokiem wyciśniętym z jednej cytryny. Plasterki jabłek ułożyć na wierzchu ciasta, posypać pozostałym cukrem i cynamonem. Na wierzchu posmarować śmietaną ubitą z jajkami. Wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 190°C na około 40 minut.