

jabłecznik



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cynamon Prymat	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 szt
mąka tortowa	3 szkl
margaryna palma	1 szt
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	1,5 szklanki
śmietana 18-procentowej	2 łyżki
jajko	3 szt
jabłko winne	1 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicy wysypujemy mąkę dodajemy proszek ,1szkl cukru i cały cukier waniliowy mieszamy .Dodajemy pokrojona margarynę,2 jajka i śmietanę .Siekamy nożem potem wyrabiamy ciasto .Dzielimy je na pół .Do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia dajemy rozwałkowana połówkę ciasta nakłuwamy widelcem .Wstawiamy do piekarnika na 20 min 180 stopni .Jabłka ścieramy dodajemy 0,5 szkl cukru i cynamon mieszamy .Układamy na podpieczone ostudzone ciasto i nakrywamy rozwałkowana druga częścią ciasta nakłuwamy widelcem .Smarujemy roztrzepanym jajkiem i wkładamy do piekarnika na 35 min w 180 stopni .Podajemy z gałką lodów waniliowych