

## niebianski jablecznik



### SYLWIACHMIEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>mąka</b>                 | 300 g      |
| <b>proszku do pieczenia</b> | 1 łyżeczka |
| <b>cukier puder</b>         | 100 g      |
| <b>cukier wanilinowy</b>    | 2 łyżeczki |
| <b>jajko</b>                | 1          |
| <b>margaryna ok</b>         | 100 g      |
| <b>jabłka</b>               | 500 g      |
| <b>mleko</b>                | 350 ml     |
| <b>cukier drobny</b>        | 3 łyżki    |
| <b>jogort naturalny</b>     | 150 g      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Mąkę wymieszać mikserem z proszkiem do pieczenia, cukrem pudrem, cukrem wanilinowym, jajkiem, margaryną i solą. 2/3 ciasta włożyć do wysmarowanej tłuszczem okrągłej formy (średnica 24 cm), podnosząc boki na wys. ok. 2 cm. Resztę ciasta schłodzić w lodówce. Obłożenie: Budyń śmietankowy ugotować z cukrem oraz mlekiem (350 ml), a następnie zmiksować z jogurtem. Jabłka umyć, obrać, pokroić na ćwiartki, następnie na plasterki. Na ciasto nałożyć jabłka, a następnie masę budyniową. na wierzch rozkruszyć resztę ciasta.