

Kruche ciasto z jabłkami



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki w opisie przyrządzania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto na trzy placki:

- 70 dag mąki
- 32 dag cukru pudru
- 25 dag margaryny
- 4 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa jabłkowa:

- 2 kg winnych jabłek (szara reneta, ew. papierówka)
- 1 galaretka cytrynowa

Na stolnicę przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodać cukier i zimną margarynę. Wsiekać. Gdy ciasto przypomina kruszonkę, zrobić dołek i wybić jajka. Zarobić. Jeśli ciasto jest zbyt luźne, podsypać mąką. Następnie podzielić na trzy równe części i włożyć do lodówki, na co najmniej 30 minut. Formę do pieczenia posmarować masłem. Schłodzone ciasto rozwałkować na wielkość klasycznej prostokątnej formy (24x38 cm; dobrze sprawdza się blacha z trzema rantami - łatwiej wyciągnąć ciasto po upieczeniu) i piec w piekarniku nagrzanym do 180 st. C na złoty kolor (20-25 minut). W piekarniku z termoobiegiem można piec dwa placki naraz.

Jabłka obrać i zetrzeć na grubej tarce - wprost do dużego rondla. Gdy tylko się rozpieką i puszcza sok, zestawić garnek z ognia i wsypać galaretkę. Mieszać, aż rozpuści się w jabłkach.

Upieczone placki przełożyć gorącą masą jabłkową. Wierzch posypać cukrem pudrem.

Ciasto trzeba wynieść do chłodu, na co najmniej 4 godziny, by nawilgło. Najlepsze jest na drugi dzień.