

Jabłecznik



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

w pprzyrządzaniu \ ' \ '

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki

- * 1 jajko
- * szczypta soli
- * 3 szklanki mąki
- * 6 łyżek wody
- * 1 kostka masła (200 g)
- * 1 kg jabłek
- * 1 łyżeczka zmielonego cynamonu
- * ½ szklanki cukru

Mąkę przesiać, posolić. Dodać masło, wysiekać (całość powinna przypominać bułkę tartą). Wybić jajko, wlać wodę, wyrobić ciasto. Zawinąć w folię spożywczą, chłodzić w lodówce ½ godziny.

2/3 ciasta cienko rozwałkować, ciastem wyłożyć tortownicę (20-23 cm) lub płytką formę na placek (wysmarowaną masłem i wysypaną bułką tartą).

Jabłka obrać, pozbawić gniazd nasiennych, pokroić na ćwiartki, poszatkować na szatkownicy. Wymieszać z cukrem i cynamonem, wyłożyć na ciasto.

Pozostałą część ciasta rozwałkować i taką „pokrywkę” nałożyć na ciasto z jabłkami. Brzegi skleić, w razie potrzeby przyciąć. Całość polukrować jajkiem. Na wierzchu wykonać 1-2 nacięcia.

Placek można udekorować „listkami” z ciasta lub ciastem o innych kształtach (wyciąć, np. przy pomocy foremek, i ułożyć na brzegu placka). Piec 20 minut w temperaturze 200 st. C. Następnie zmniejszyć temperaturę do 180 st. C i piec 30 minut, aż ciasto lekko się zrumieni. Placek podawać na zimno lub na ciepło, posypyany cukrem pudrem, z lodami waniliowymi.