

Wyśmienity jabłecznik



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
cukier	1 szklanka
masło	3/5 kostki
jajko	1 sztuka
cynamon	1/2 łyżeczki
rodzynki	5 dag
orzechy laskowe	5 dag
sól	szczypta
jabłko kwaśne	75 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, masła, 3/4 szklanki cukru, jaj i soli zagnieść ciasto. Włożyć na dwie godziny do lodówki. 2/3 ciasta cienko rozwałkować i wyłożyć na dno tortownicy. Spód ponakłuwać widelcem. Piec przez 15 minut w temperaturze 200 stopni C. jabłka umyć, obrać ze skórki, podzielić na ćwiartki i usunąć gniazda nasienne. Dusić przez 10 minut w niewielkiej ilości wody z dodatkiem reszty cukru, soku z cytryny, cynamonu, rodzynek i orzechów. Na podpieczony spód wyłożyć uduszone jabłka. rozwałkować pozostałe ciasto i przykryć nim jabłka. Piec 30 minut, potem ostudzić nie wyjmując ciasta z tortownicy. Wierzch jabłecznika posypać cukrem pudrem.