

Torcik jabłkowy



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kg
kasza manna	20 dag
mąka pszenna	15 dag
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	1 łyżka
masło	1/2 kostki
mleko	4 łyżki
cukier puder	1/2 szklanki
skórka z cytryny	2 łyżki
cynamon	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę wymieszać z mąką, proszkiem do pieczenia, cukrem waniliowym i cukrem. Jabłka umyć, obrać i zetrzeć na jarzynówce, wymieszać z cynamonem. Tortownicę wysmarować masłem, wysypać do niej 1/2 wymieszanych produktów sypkich, nałożyć 1/2 jabłek i dwie kolejne warstwy jak poprzednio. Masło roślinne powinno być twarde, należy zetrzeć je na wiórki i przełożyć na ciasto. Piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez około 40 minut. Cukier puder wymieszać z mlekiem i skórką z cytryny, polać ciasto. W rezultacie pieczenia suche składniki powinny się połączyć za sprawą soku z jabłek.