

Jabłecznik z kruszonką

Jesień tego roku obdarzyła nas obficie jabłkami. Przygotowaliśmy zatem dwie proste i smaczne przekąski na jesienne popołudnia.

Jabłecznik z kruszonką

Ciasto:

½ kg mąki

1 margaryna

4 żółtka

Szklanka cukru

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Cukier waniliowy

Ok. 1 kg jabłek

Kruszonka:

3 łyżki masła

6 łyżek mąki

8 łyżek cukru



Jabłka myjemy, obieramy ze skórki i trzemy na tarce o grubych oczkach.

Z wyżej wymienionych składników zagniatamy ciasto. Zaczynamy od połączenia żółtek z cukrem, które należy dokładnie zmiksować.



Wykładamy ciasto na blaszkę. Na wierzch układamy starte jabłka i posypujemy je cynamonem.



Na jabłka i cynamon wykładamy przygotowaną wcześniej kruszonkę.

Ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 35 - 40 minut.



Gotowe ciasto wykładamy na talerzyk. Dla smakošy polecam dodać do niego gałkę lodu i bitą śmietanę.

Pychotka!!

SMACZNEGO