



Tekst i zdjęcie: **janettejones** - Kuchcik (100)

Jabłecznik

Przepis znalazłam pod nazwą "słoneczna szarlotka", ale nie lubię tej pogoni za zachodem, więc dla mnie jest to jabłecznik. Równie smaczny :)

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka pszenna, 2 szkl.
- jajka, 1 szt.
- margaryna, 170 g
- cukier puder, 3 łyżk.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- śmietana, 2 łyżk.
- kurkuma, 1 szczypta
- jabłko, 2 kg
- cynamon, 1 łyżecz.
- płatki migdałowe, 3 łyżk.
- bułka tarta , 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto (mąka, jajko, margaryna, cukier puder, proszek do pieczenia, śmietana) należy zagnieść, odkroić 1/3 ciasta. Większy kawałek zawijamy w folię spożywczą, spłaszczamy i chowamy w lodówce. Mniejszy kawałek 'doprawiamy' kurkumą, zawijamy w folię i pakujemy do zamrażarki. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce, dodajemy cynamon i mieszamy. Schłodzoną większą część ciasta trzeba rozwałkować na papierze do pieczenia i przełożyć do blaszki o wymiarach 35/30cm. Teraz tak: ja nie rozwałkowałam tylko rozgniotłam palcami już na blaszce i o troszkę mniejszych wymiarach. Ciasto posypujemy bułką tartą lub kaszą manną (zapobiega to wchłanianiu soku z jabłek), i wykładamy jabłka. Dobrze jest je wcześniej odcisnąć. Na jabłka ścieramy na tarce mniejszy kawałek ciasta i całość posypujemy migdałami. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 40-45 minut. Podawać z cukrem pudrem, lub bitą śmietaną.

