



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Kruche ciasto z jabłkami

Pyszne ciasto z niewielką ilością cukru

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- mąka pszenna, 3 szkl.
- cukier puder, 0.25 szkl.
- masło, 250 g
- jabłko, 1 kg
- imbir mielony, 2 łyżecz.
- cynamon, 2 łyżk.
- żółtka, 1 szt.
- Śmietana 18% , 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Przesiewamy mąkę i mieszamy z cukrem pudrem. Masło siekamy z mąką, dodajemy żółtka i śmietanę. Wyrabiamy ciasto, zawijamy w folię wkładamy do lodówki na 30 minut. Jabłka ścieramy na tarce, odsączamy sok, dodajemy cynamon i imbir. Blaszkę wykładamy 2 warstwami papieru do pieczenia. Dzielimy ciasto na 2 części. Pierwszą rozwałkowujemy, kładziemy na spód formy, nakłuwamy widelcem. Wstawiamy do piekarnika na 10 minut do temperatury 210-220 stopni. Na upieczony spód wykładamy jabłka i przykrywamy drugą częścią ciasta (wcześniej rozwałkowaną) - nakłuwamy widelcem. Wkładamy do piekarnika i pieczemy 45 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem.

