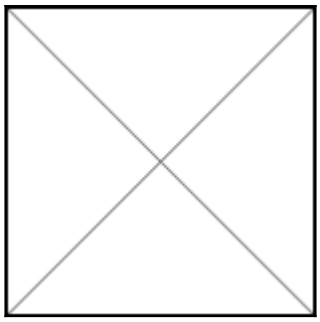

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Placek półkruchy z jabłkami

Podawać po upieczeniu, tego samego dnia, gdyż ciasto nasiąkając sokiem jabłek wilgotnieje i staje się niesmaczne.

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- goździki, 1 szczypta
- cynamon, 1 szczypta
- jajka, 0.5 szt.
- bułka tarta , 1 dag
- jabłko, 75 dag
- proszek spulchniający, 0.25 szt.
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 3 łyżk.
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 10 dag
- tłuszcz, 18 dag
- mąka , 50 dag

Sposób przygotowania:

Przesianą mąkę posiekać z tłuszczem, wymieszać z cukrem, ukształtować wianuszek, wbić żółtka, dodać sól, śmietanę, zagnieść ciasto, a gdy wszystkie składniki połączą się, ciasto wynieść w chłodne miejsce, blachę posmarować tłuszczem. Jabłka opłukać, obrać, zetrzeć na tarce do warzyw lub szatkownicy, dodać cukier, przyprawy i bułkę tartą, wymieszać. Do ciasta dodać spulchniający proszek, wyrobić, podzielić ciasto na dwie części; jedną część wywałkować na grubość palca i wyłożyć nią spód i kawałek ściany blachy, na cieście ułożyć przygotowane jabłka. Wywałkować drugą połowę ciasta nadając mu kształt blachy, wyłożyć na jabłka, przycisnąć, zlepić brzegi obu placków; powierzchnie, wyrównać, pomarować jajem, posypać cukrem kryształem, pokłuć w wielu miejscach, upiec w dobrze wygrzanym piekarniku (3/4 godz.). Ciasto po upieczeniu posypać cukrem w mączce, a gdy przestygnie krajać na kawałki kwadratowe (około 20 sztuk)