

Przepis na jabłecznik na kruchym cieście



Składniki

Opis wykonania

600 g mąki pszennej
370 g masła
160 g cukru pudru
6 żółtek
2 łyżki kwaśnej śmietany
1 łyżeczka proszku do
pieczenia

Nadzenie:

8 jabłek
60 ml wody
200 g cukru
2 łyżeczki cynamonu
2 łyżki mąki ziemniaczanej
3 łyżki soku z cytryny
3 łyżki bułki tartej, cukier
puder do posypania
szarlotki i masło do
wysmarowania formy

Soczyste nadzienie jabłkowe na kruchym cieście - to jabłecznik idealny. Jabłecznik z tego przepisu jest mało skomplikowany, szybki w przygotowaniu i zawsze smakuje dobrze.



Przygotuj ciasto - mąkę, cukier puder i proszek do pieczenia przesiej do dużej miski/misy robota kuchennego. Masło dodaj do mąki i posiekaj nożem, aż masa będzie grudkowata. Dodaj żółtka, śmietanę i wyrób ciasto (można zrobić to przy pomocy robota kuchennego). Ciasto podziel na dwie części, zawiń w folię i umieść w lodówce na co najmniej godzinę.



Jabłka umyj, obierz i pokrój w plasterki. Umieść w rondelku, dodaj wodę i duś przykryte około 15 minut. Dodaj cynamon i cukier, wymieszaj. Mąkę ziemniaczaną wymieszaj z sokiem cytrynowym, dodaj do masy jabłkowej i duś jeszcze przez 3 minuty.



Formę wysmaruj masłem i zetrzyj na tarce jedną część ciasta. Ugnieć palcami, aby ciasto pokryło całą powierzchnię blachy. Podpiecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez ok. 10 minut.



Wyjmij z piekarnika lekko przestudź i posyp bułką tartą, nałóż nadzienie jabłkowe i zetrzyj drugą część ciasta. Wstaw do piekarnika i piecz przez ok. 60 minut. Odstaw. Po przestudzeniu posyp cukrem pudrem.