

Ciasto z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika ds



Pyszne ciasto z jabłkami z rewelacyjną orzechową posypką.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka pszenna - 100 g
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- Sól - 1 szczypta(y)
- Masło miękkie - 56 g
- Cukier - ok. 100 g
- Jajko duże - 1 szt.
- Ekstrakt z wanilii (ewentualnie olejek waniliowy) - 1/4 łyżeczka(i)
- Mleko - 80 ml
- Jabłka duże - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Przygotowujemy posypkę.
65 g mąki pszennej mieszamy z płaską łyżeczką cynamonu, 50 g zimnego masła, 50 g brązowego cukru, 20g drobno posiekanych orzechów. Wszystko łączymy za pomocą miksera lub dłoni. Kruszonka ma mieć sypką postać.
2. Do naczynia przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, dodajemy sól.
3. W osobnym naczyniu ucieramy masło na puszystą masę. Dodajemy cukier a następnie wbijamy jajko, wlewamy wanilię i miksujemy. Do masy dodajemy naprzemiennie mąkę i mleko. Mieszymy aż składniki ładnie się połączą.

4.



Ciasto przekładamy do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą blachy o wymiarach 28/24 cm lub nawet mniejszą (wtedy ciasto będzie wyższe). Lekko posypujemy bułką tartą.

Jabłka obieramy i kroimy w piórka, układamy na cieście. Wierzch posypujemy wcześniej przygotowaną posypką. Pieczemy 45-50 min. w 170 st. C.

Uwagi:

Przepis ze strony joyofbaking.com