

JABŁECZNIK

Ciasto:

- 1/2 kg mąki
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 i 1/4 kostki masła (250 g)
- 2 jajka
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Masa jabłkowa:

- 1,5 kg w jabłek (obrane, bez ogryzków, utarte na tarce o grubych oczkach)
- 5 łyżek cukru waniliowego
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- Cynamon

Sposób wykonania:

Twarde masło siekamy z cukrem pudrem i mąką przesianą z proszkiem do pieczenia i solą. Dodajemy jajka i szybko zagniatamy półkrucho ciasto. Połowę ciasta rozwałkowujemy na papierze do pieczenia na kształt prostokąta – dna formy, w której będzie pieczony jabłecznik i przekładamy do niej razem z papierem. Utarte jabłka mieszamy z cukrem. Jeśli jabłka są słodkie, ilość cukru można zmniejszyć. Spód ciasta dziurawimy widelcem. Na spodniej warstwie wykładamy jabłka i posypujemy je cynamonem. Drugą połowę ciasta również rozwałkowujemy na kształt prostokąta na papierze do pieczenia. Rolujemy ciasto razem z papierem, następnie rozwijamy na wierzchu jabłek w formie do pieczenia. Zawijamy brzegi wierzchniej warstwy ciasta delikatnie na wierzch i również nakłuwamy całość widelcem. Wstawiamy ciasto do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i pieczemy przez ok. 1 godzinę. Jeśli zbyt mocno przypiekałoby się z

wierzchu, przykrywamy folią aluminiową lub papierem do pieczenia. Za pomocą patyczka sprawdzamy czy masa jabłkowa zgęstniała, a spód ciasta nie jest zbyt miękki.

Jabłecznik po całkowitym wystudzeniu posypujemy cukrem pudrem.