

www.SztukaKulinarna.pl

Jabłecznik

ilość porcji **16** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	szklanka	mąka tortowa	
2	łyżki	mąka ziemniaczana	
25	dkg	margaryna	
4	szt	jajko	
1	szklanka	cukier puder	
70	dkg	,mus jabłkowy.	mus, konfitury, marmolada z jabłek dobrze wysmażone lub świeże jabłka
2	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	łyżeczki	cynamon	
		tłuszcz do smarowania formy.	
		tartej bułki	do wysmarowania formy

Przepis 1.Margarynę lekko rozgrzewamy by była miękka (ew wcześniej wyciągamy z lodówki), dodajemy cukier puder i ucieramy.

2. Podczas ucierania dodajemy po jednym jajku.

3. Do jednolitej utartej masy dodajemy sypiąc przez sito mąki, proszek do pieczenia, wyrabiamy ciasto.

4. Większą część ciasta wykładamy na [przygotowaną blachę lub tortownicę](#). Dokładnie wyrównujemy.

5. Na tak przygotowaną powierzchnię rozkładamy konfitury lub marmoladę. (lub obrane i pozbawione gniazd nasiennych kawałki jabłek lub innych owoców). Posypujemy cynamonem.

6 Na wierzch za pomocą łyżki rozkładamy pozostałą część ciasta, wyrównujemy i wkładamy od razu do rozgrzanego ale niezbyt gorącego piekarnika.

7 pieczemy w temperaturze 160 stopni przez 40-60 minut w zależności od piekarnika, grubości ciasta i ilości owoców. (Aż ciasto będzie zarumienione a boki lekko będą odchodzić)

Jabłecznik wyjmujemy, chłodzimy.

Ciasto możemy polać [lukrem z cukru pudru np. takiego](#)

Ciasto owinięte w folię i pozostawione w chłodne miejsce będzie świeże przez nawet 3 dni.

Składniki