

Jabłecznik z kruszonką

data aktualizacji: 2020.12.01 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

- 2 szklanki mąki tortowej
- 2 łyżki budyniu w proszku
- 2 jajka
- 1 łyżka śmietany
- 250 g masła
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 i 1/4 szklanki cukru
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 2 kg jabłek
- 1/2 szklanka mąki pszennej
- cynamon
- 2 garście rodzynek

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o średnich oczkach. Odcisnąć z nadmiaru soku. Z pół szklanki mąki pszennej, 100 g masła i połowy cukru zagnieść kruszonkę i rozetrzeć w palcach. Mąkę tortową

przesiać. Dodać jajka, budyń w proszku, śmietanę, resztę masła i cukru, cukier waniliowy oraz proszek do pieczenia. Zagnieść gładkie ciasto i wylepić dno i boki tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Spód ponakłuwać widelcem. Na cieście rozłożyć jabłka wymieszane z cynamonem i rodzynkami. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni. Wierzch posypać kruszonką. Piec 50-55 minut. Ostudzić. Posypać cukrem pudrem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37514-jablecznik-z-kruszonka>