PLACEK PÓŁKRUCHY Z JABŁKAMI

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1635 razy.

50 dag mąki
18 dag tłuszczu
9 dag cukru
4 żółtka lub 2 jaja
kilka łyżek śmietany
sól
3/4 pojedynczego proszku spulchniającego

Nadzienie:
75 dag jabłek kompotowych
6 dag cukru
goź dziki
cynamon
1 dag bułki tartej
tłuszcz do smarowania blachy
1/2 jaja do smarowania
3 dag cukru kryształu
2 dag cukru pudru do posypania

Przesianą mąkę posiekać z tłuszczem, wymieszać z cukrem, ukształtować wianuszek, wbić żółtka, dodać sól, śmietanę, zagnieść ciasto, a gdy wszystkie składniki połączą się, ciasto wynieść w chłodne miejsce. Blachę posmarować tłuszczem. Jabłka opłukać , obrać , zetrzeć na tarce do warzyw lub szatkownicy, dodać cukier, przyprawy i bułkę tartą, wymieszać . Do ciasta dodać spulchniający proszek, wyrobić , podzielić ciasto na dwie części; jedną część wywałkować na grubość palca i wyłożyć nią spód i kawałek ściany blachy, na cieście ułożyć przygotowane jabłka. Wywałkować drugą połowę ciasta nadając mu kształt blachy, wyłożyć na jabłka, przycisnąć , zlepić brzegi obu placków; powierzchnię wyrównać , posmarować jajem, posypać cukrem kryształem, pokłuć w wielu miejscach, upiec w dobrze wygrzanym piekarniku (3/4 godz.). Ciasto po upieczeniu posypać cukrem w mączce, a gdy przestygnie krajać , na kawałki kwadratowe (około 20 sztuk). Podawać po upieczeniu, tego samego dnia, gdyż ciasto nasiąkając sokiem jabłek wilgotnieje i staje się niesmaczne.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD