
Kruchy placek z jabłkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5630 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki,

10 dag masła roślinnego lub margaryny,

1/2 łyżeczki soli,

cukier waniliowy,

1/4 szklanki wody,

5 dag (3 łyżki) cukru do ciasta,

1 kg jabłek,

12-15 dag (6-8 łyżek) cukru do jabłek,

tłuszcz do formy

Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z tłuszczem, dodać sól cukier (3 łyżki), i zagnieść ciasto. Przetrzywać je w lodówce przez około 30 min. Część jabłek (około 60 dag) obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na mniejsze części, włożyć do rondla, dodać 35 łyżek cukru, 1/4 szklanki wody i rozsmarować na marmoladę. Ciasto rozwałkować na okrągły placek, umieścić w wysmarowanej tłuszczem tortownicy tak, żeby oklejało jej boki na wysokość 34 cm Na ciasto wyłożyć masę jabłkową. Resztę jabłek obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne i pokroić na cieńsze cząsteczki. Ułożyć je spiralnie na wierzchu masy jabłecznej, tak żeby cząstki zachodziły na siebie. Układanie zacząć od środka. Ciasto posypać pozostałym cukrem zmieszonym z cukrem anilinowym i skropić 2-3 łyżkami wody. Piec w średnio gorącym piekarniku około 50 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Co za dziwny dla mnie przepis napewno niesmakuje będzie byle jaki a gdzie są jaka do tego ciasta .
Nadesłał (a): Ada <ada12m@poczta.fm> 2006-09-08 12:09:27