

---

# Ciasto jabłkowe 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5539 razy.

4 szklanki maki

1/2 szklanki cukru

2-3 zoltka

1 i 1/2 kostki margaryny

3 łyżeczki proszku do pieczenia

3 łyżki smietany

3 łyżki miodu - niekoniecznie, ale warto - można wtedy dać mniej cukru.

Rozrobić (ugnieść) mokrą z margaryny, dodać resztę składników i ugnieść. Na początku może się kruszyć - należy szybko zagniatć aż się stanie jednolitą masą. Przekroić na dwie połowy - jedną rozwałkować na blachę a drugą przykryć nadzieniem. Tym ostatnim najczęściej są potarte jabłka - ilość zależy od wyobraźni osoby która piecze. Jeśli ich nie masz to jako nadzienie świetnie służą domowej roboty dżemy, konfitury lub inne owoce - np: sliwki. Piec w temperaturze 200 st. aż do zrumienienia - zwykle ok 20-30 min. Całość po wyjęciu z piekarnika pokroić, można posypać cukrem pudrem. Przepis ten dostałem od kolegi 3 lata temu. Zawsze mi się udaje i wszyscy są zadowoleni. Jeśli o czymś zapomniałem to natychmiast dopiszę.

From: [szczerb@spam-off@ultra.cto.us.edu.pl](mailto:szczerb@spam-off@ultra.cto.us.edu.pl) (Patrik Szczerbowski - WT stud)