

---

# Tort z jabłek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2739 razy.

## SKŁADNIKI:

- \* 8 małych jabłek
- \* 15 dkg masła
- \* 15 dkg cukru
- \* 20 dkg mąki
- \* 3 jajka
- \* łyżeczka proszku do pieczenia
- \* łyżeczka cynamonu
- \* rodzynki, dżem morelowy

## PRZYGOTOWANIE:

- \* Masło utrzeć z cukrem.
- \* Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cynamonem.
- \* Do masła dodawać na przemian po jednym jajku i mąkę.
- \* Wszystko dobrze wymieszać .
- \* Formę wysmarować tłuszczem i włożyć do niej ciasto.
- \* Jabłka obrać ze skóry. Delikatnie wydrążyć środek.
- \* Środek jabłka napełnić dżemem morelowym wymieszanym z rodzynekami.
- \* Wypełnione jabłka wyłożyć na ciście. Na wierzchu położyć masło.
- \* Piec w piekarniku ok. godziny.
- \* Posypać cukrem pudrem.