WYTRAWNE CIASTO JABŁKOWO - ROZMARYNOWE

Dodano: 2007-04-10 16:10:19
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2019 razy.

CIASTO:
1,5 szklanki mąki,
spora szczypta soli,
7 łyżek masła pokrojonego na kawałeczki,
5-6 łyżek zimnej wody.
NADZIENIE:
1 łyżka igiełek rozmarynu,
6 kwaskowatych jabłek (obranych, bez pestek, pokrojonych na cienkie cząstki),
2/3 szklanki cukru.
ORAZ:
1 jajko,
1 łyzka wody.

Zrób ciasto: wymieszaj mąkę z solą, przełóż do blendera, dodaj masło i zmiksuj. Powoli wlewaj wodę, ciągle miksując, aż powstanie kruszonka. Ulep kulę z ciasta, zawiń ją w folię i pozostaw na godzinę w temperaturze pokojowej. Rozgrzej piekarnik do 200-210°C. Rozwałkuj ciasto na placek (o średnicy 10 cm większej od formy na tartę), przełóż do formy. Przygotuj nadzienie: posiekaj drobniutko rozmaryn. Połowę jabłek ułóż na cieście, posyp połową cukru oraz rozmarynem. Ułóż kolejną warstwę z pozostałych jabłek, posyp resztą cukru. Zwisające brzegi ciasta zawiń, tak aby przykryły jabłka przy brzegach formy, a środek pozostał wolny. Utrzyj jajko z wodą, posmaruj ciasto i wstaw je do gorącego piekarnika. Piecz 30 minut na pierwszym poziomie od dołu. Wyjmij z piekarnika, zdejmij formę, ciasto podawaj w temperaturze pokojowej.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>