

Łatwe ciasto z jabłkami

Składniki na ciasto:

- 360 g mąki pszennej tortowej (2,5 szk.)
- 250 g masła lub margaryny
- 2 jajka
- 160 ml maślanki (3/4 szk.)
- 200 g cukru (1 szk.)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



Dodatkowo:

- 3 duże jabłka (lub 4 mniejsze)
- masło
- cukier trzcinowy lub zwykły
- cynamon

Wykonanie:

Do miski dajemy masło (lub margarynę), wyciągnijmy sobie wcześniej, żeby było w temperaturze pokojowej i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy stopniowo cukier i wszystko miksujemy, aż wszystko się połączy. Teraz dodajemy po jednym jajku, cały czas miksując. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia i dodajemy po trzy łyżki i trochę maślanki i ucieramy. Robimy tak do wyczerpania składników.

Tak przygotowane ciasto przelewamy do blaszki, o wymiarach **24x38 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto jest dosyć gęste, więc górę ciasta ładnie równamy. Blaszke z ciastem na chwilę zostawiamy.

Jabłka myjemy, obieramy, kroimy w ćwiartki, pozbywamy się gniazd nasiennych. Następnie kroimy w plasterki. Ta przygotowane jabłka układamy dachówkowo na ciasto. Masło wyciągamy z lodówki (musi być twarde) i ścieramy na tarce o grubych oczkach, po całej powierzchni ciasta. Całość posypujemy cukrem, a następnie cynamonem.

Blaszke wkładamy do piekarnika nagrzanego do **180°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około **45-50 min**. Ale że piekarnik piekarnikowi nie równy, przed końcem wbijamy patyczek w sam środek ciasta i gdy patyczek będzie czysty ciasto jest gotowe.

Ciasto możemy jeść na ciepło i na zimno.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

