

Jabłecznik w formie tarty

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki cukru
- 200g masła
- 2 żółtka
- 3 łyżki zimnej wody
- 1 kg jabłek
- 1/4 szklanki brązowego cukru
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/4 szklanki śmietanki 30%

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Zimne masło posiekać z mąką i cukrem. Dodać żółtka i wodę. Szybko zagnieść ciasto. Schłodzić w lodówce.
2. Miękkie, słodkie jabłka obrać ze skóry i pokroić w kostkę pozbywając się gniazd nasiennych.
3. Dodać cukier, cynamon i kremówkę. Wymieszać. Ciasto rozwałkować, podsypując mąką, na ok 5mm.
4. Tartę o średnicy 25cm wysmarować masłem i obsypać bułką tartą. Nałożyć ciasto bez rozciągania. Można podpiec z obciążeniem. Tartę napełnić jabłkami.
5. Pozostałe ciasto rozwałkować i ponacinać radełkiem. Rozłożyć na jabłkach tworząc ażurek.
6. Poprzyklejać do brzegów tarty.
7. Piec w **190°C** przez **ok 45 min** z grzaniem góra-dół.
8. Po wystudzeniu można posypać cukrem pudrem.

