



Składniki:

Ciasto:

400 g mąki tortowej
200 g zimnego masła
100 g cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
3 żółtka
szczypta soli

500 g jabłka prażonego HELCOM



Składniki ciasta zagnieść ręcznie lub w robocie.

- Podzielić na dwie części. Jedną część ciasta schować do lodówki.
- Drugą zetrzeć na tarce na dużych oczkach do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką (lub wyłożonej papierem do pieczenia).
- Startym ciastem dokładnie wykleić spód.
- Ciasto nakłuć kilkukrotnie widelcem i podpiec przez 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.
- Zawartość stoika przełożyć do garnka z grubym dnem i przesmażyć chwilę delikatnie mieszając, tak aby jabłka się nie rozpadły.
- Jabłka przełożyć na podpieczony spód i delikatnie docisnąć.
- Na tarce (na grubych oczkach) zetrzeć na jabłka schłodzoną część ciasta. Piec w nagrzanym do 170 stopni piekarniku przez ok. 45-50 minut. Po upieczeniu ciasto posypać cukrem pudrem.

Smacznego!

Aby zamówić Jabłko prażone Helcom kliknij tu.

