

Najprostszy jabłecznik

Co kupić?

- 400g mąki
- 250g masła
- 200g powideł śliwkowych
- 200g serka homogenizowanego naturalnego
- 120g cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 8 jabłek

Dodatkowo

cukier puder do posypania

Jak przygotować?

1. Masło pokrój na małe kawałki.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, dodaj pozostałe składniki ciasta.
3. Ciasto wyrabiaj kilka minut, możesz to zrobić rękoma lub używając robota kuchennego.
4. Jabłka obierz, przekrój na połówki i pozbądź się gniazd nasiennych.
5. Prostokątną (20×30 cm) lub okrągłą formę (średnica 24 lub 26 cm) wyłóż papierem do pieczenia.
6. Połowę ciasta rozwałkuj i i przełóż do formy.
7. Ciasto posmaruj warstwą powideł.
8. Na powidłach ułóż jabłka.
9. Drugą połowę ciasta rozwałkuj, ułóż na jabłkach, brzegi ciasta dociśnij.
10. Ciasto nakłuwaj widelcem.
11. Piecz 60 minut w 180 stopniach.
12. Jabłecznik podawaj posypany cukrem pudrem.