

# Kruszone ciastko z jabłkami.

Przepis dodany przez użytkownika gosik1212

**Ta potrawę bardzo lubia dzieci. Można ją podawać w restauracjach itp.**

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 30 PLN

## Potrzebne składniki:

- jabłka - 2 kg
- mąka - 1/2 kg
- masło - 300 g
- cukier - 150 g
- cukier puder - 100 g
- cukier waniliowy - 2 torebki
- żółtka - 2 szt.
- łyżki śmietany - 2-3 łyżka(i)
- płatki migdałowe - 50 g
- cynamon -

## Przydatne akcesoria:

według własnego uznania

## Etapy przyrządzania:

**1.**

Do miski z mąką dodajemy drobno pokrojone masło, cukier puder i mieszamy (najlepiej nożem - wtedy możemy lekko ciąć masło na mniejsze kawałki).

Dodajemy żółtka, jeden cukier waniliowy i śmietanę. Zagniatamy ciasto (wcześniej można je jeszcze wymieszać nożem), dzielimy na dwie równe kule. Ciasto zawinięte w folię spożywczą wstawiamy do lodówki na ok. 40 minut.

W międzyczasie blachę cienko smarujemy masłem i posypujemy mąką zmieszaną z odrobiną cynamonu (ilość zależy od upodobania). Na suchej patelni prażymy płatki migdałowe - trzeba bardzo uważać, żeby się nie przypaliły, nie wszystkie muszą być zarumienione.

Jedną część ciasta scieramy na tarce z dużymi dziurkami bezpośrednio na blachę. Obieramy jabłka i scieramy je na tarce (tak jak ciasto) prosto na potarte ciasto. Jabłka posypujemy zwykłym cukrem i 3 łyżeczkami cynamonu.

Drugą część ciasta scieramy na górę. Posypujemy płatkami migdałowymi. Pieczemy przez ok 50 minut w temperaturze 180C (w piekarniku elektrycznym z termoobiegiem ok 170C).

Gotowe ciasto posypujemy cukrem pudrem zmieszonym z torebką cukru waniliowego.

## Jak podawać?

na talerzyku

## Uwagi:

Przepis starczy na dwa ciasta w formach o średnicy 24 cm. Ciasto robiłam właśnie w dwóch formach - na spód zużyłam po 2/3 kuli ciasta natomiast na górę pozostała 1/3, oraz po połowie jabłek i zwykłego cukru do posypania. Najlepiej smakuje na ciepło z bitą śmietaną :) Nieco wzbogacony przepis, który znalazłam w zbiorach wycinków z gazet mojej Mamy.