

Jabłecznik

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1,5 kg jabłek -
- 1,5 szklanki bułki tartej -
- 1 szklanka cukru -
- 1 opakowanie cukru waniliowego -
- 1/3 kostki masła -
- cynamon -
- rodzynki -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka obrać i utrzeć na tarce o grubych oczkach, wymieszać z cukrem i odstawić, by puściły sok.
Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i oprószyć tartą bułką.
Jabłka odcisnąć a soku, wymieszać z cynamonem, cukrem waniliowym i rodzynkami.
1/3 utartych jabłek ułożyć na dnie naczynia, na jabłka równomiernie rozsypać 1/3 bułki tartej.
Na bułkę ułożyć cienkie listki masła. W ten sposób ułożyć 3 warstwy.
Naczynie wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 1 godzinę i 20 minut.
Jabłecznik najlepiej smakuje podawany na gorąco.

