Ciasto z jabłkami w cynamonie

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

1 porcja

Składniki:

- ciasto -

mąka pszenna - 2 i 1/2 szklanka
masło - 200 g
cukier trzcinowy lub kokosowy - 1/3 szklanka
sól - szczypta
jogurt lub zimna woda - 2 - 3 łyżka
żółtka - 2 szt.

- masa jabłkowa -

jabłka - 6 szt.
miód gryczany - 2 łyżka
masło - 1 łyżka
cynamon - 1 łyżka
sok z cytryny - 1 łyżka
migdały blanszowane - 100 g

Dodatkowe info:

Ciasto to właściwie zrobił mój syn z przyjaciółką. Ja tylko sfotografowałam resztki ciasta i jadłam. Proponuję dodać do duszenia jabłek miód gryczany. Nadaje niepowtarzalnego aromatu, który mi akurat bardzo odpowiada. To ciasto to moja słabość, pozwalam sobie na nie bardzo rzadko (jak przygotuje je syn).

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło powinno być wyjęte prosto z lodówki.
Mąkę siekamy nożem z masłem, cuktem, żółtkami i jogurtem lub wodą.
Szybko zagniatamy kulę i dzielimy ją na dwie części. Większa kula 2/3 całości i 1/3. Pakujemy w papier i wsadzamy do lodówki lub zamrażalnika.

KROK 2: Wyciągamy większą kulę ciasta i rozwałkowujemy na papierze na wielkość brachy (aby łatwiej było rozprowadzić ciasto, tnę ciasto na plasty i rozkładam, następnie przykrywam drugim papierem do pieczenia i rozwałkowuję, ściągam górny papier i wykładam na blachę). Na brzegach blachy formujemy kołnierz z ciasta. Powierzchnię ciasta nakłuwamy widelcem. Wkładamy do

piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Pieczemy ok. 15 minut do zrumienienia ciasta.

KROK 3: Jabłka obieramy (lub nie), pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w małą kostkę. Na patelni rozpuszczamy masło z miodem i dodajemy jabłka. Dusimy do odparowania wody, na koniec doprawiamy cynamonem, ewentualnie dodajemy sok z cytryny.

KROK 4: Na wypieczony spód wykładamy jabłka w cynamonie i posypujemy startym na grubych oczkach cieście z mniejszej kuli. Posypujemy migdałami.

KROK 5: Pieczemy ciasto w nagrzanym do 180 stopni piekarniku ok 20 - 30 minut do zrumienienia ciasta i migdałów.

Smacznego!