Ciasto z jabłkami z kratką

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

60 min

8 porcji

Składniki:

- mąka orkiszowa - 500 g
- zimne masło - 200 g
- cukier jasny trzcinowy - 3/4 szklanka
- żółtka - 3 szt.
- zimne mleko - 3 łyżka
- mielona wanilia - 1/2 łyżeczka
- jabłka - 6 szt.
- cynamon mielony cejloński - 1 łyżeczka
- miód akacjowy - 1 łyżka
- kardamon mielony - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Dla wegan: stały olej kokosowy, zimna woda zamiast żółtek i mleka. Trochę ciężej zrobić kratkę, ale można zatrzeć ciasto n a grubych oczkach i zapiec.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z podanych składników zagnieść ciasto (ja umieszczam składniki w malakserze, dzięki czemu ciasto jest bardziej kruche, bo masło nie ogrzewa się od rąk, potem i chwilę zagniatam w kulę, zawijam w folię). Schłodzić w lodówce 30 minut.
Jabłka obrać i pokroić w dość duża kostkę. Wymieszać z przyprawami (cukrem z cynamonem, kardamonem i anyżem). Można polać łyżką miodu. Odstawić.

KROK 2: Wyjąć ciasto z lodówki, podzielić na 2 części. Rozwałkować na cienki placek. Ułożyć ciasto w formie wysmarowanej masłem. Ułożyć

jabłka.
Rozwałkować drugą część ciasta. Pociąć w paseczki i zrobić kratkę.
Wierzch posyp cukrem pudrem lub posmaruj roztrzepanym jajkiem.
Wstaw do piekarnika nagrzanego na 180 stopni C, piecz 45 minut.