Migdałowy jabłecznik

Iwona Kuczer

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna jasna BIO - 140 g
- mąka migdałowa (migdały mielone) BIO - 50 g
- masło BIO - schłodzone i pokrojone w kostkę - 100 g
- cukier puder trzcinowy BIO - 50 g
- żółtko BIO - 1 szt.
- jabłka BIO - 5 szt.
- sok z cytryny BIO - 1 łyżka
- cukier trzcinowy BIO - 2 łyżka
- cynamon mielony BIO - 1 łyżeczka
- cukier puder trzcinowy BIO - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, migdałów, cukru, masła i żółtka szybko zagniatamy kruche ciasto. Zawijamy w folię i wkładamy na 30 min do lodówki.

KROK 2: Jabłka obieramy, kroimy na małe kawałki. Wrzucamy je na patelnię, dodajemy sok z cytryny, cukier i cynamon. Dusimy kilka minut, aż jabłka zmiękną. Zdejmujemy z palnika i lekko studzimy.

Schłodzone ciasto dzielimy na dwie połowy. Pierwszą cienko rozwałkowujemy, wykładamy do małej foremki, okrągłej lub prostokątnej (foremka powinna być wyłożona papierem do pieczenia). Ciasto posypujemy kilkoma łyżkami mielonych migdałów, wykładamy jabłka. Na wierzch kładziemy drugą połowę cienko rozwałkowanego ciasta.

KROK 3: Pieczemy od 30 do 45 minut w temp 180 st.C.
Lekko przestudzone posypujemy trzcinowym cukrem pudrem.

Smacznego.