Sękaczek

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

ciasto: -
mąka - 35 dag
masło - 20 dag
śmietana - 3-4 łyżka
jajka - 2 łyżka
cukier - 12 dag
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
masa: -
jabłka - 1 kg
galaretki (cytrynowe lub agrestowe) - 2 opakowanie
polewa: -
cukier - 18 dag
masło - 15 dag
miód - 3 łyżka
mleko - 3 łyżka
orzechy włoskie posiekane - 18 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zarobić ciasto jak na kruche, czyli: mąkę pomieszać z proszkiem do pieczenia. Zimną margarynę zetrzeć na tarce lub posiekać nożem i dodać do mąki. Wymieszać składniki. Roztrzepać w śmietanie jajka i cukier. Dodać do mąki z margaryną i zagnieść. Powstałe ciasto podzielić je na 3 równe części. Piec w temperaturze 200ºC, aż się zarumienią (ok.15 minut). Ja piekłam każdy placek osobno, ale jeśli ktoś dobrze zna swój piekarnik może włożyć dwa ciasta na raz.

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Przełożyć do rondelka i smażyć ok. 10 minut (pod przykryciem). Następnie dodać galaretki w proszku i wymieszać.

Wszystkie składniki wymieszać w rondelku, a następnie lekko je zagotować. Dzięki temu powstała masa zgęstnieje.
Ciasta przełożyć ciepłą masą jabłkową, a na wierzch wylać polewę orzechową.