

# Jabłka w cieście

## Składniki:

400 g mąki pszennej tortowej (typ 450)

2 opakowania serka homogenizowanego waniliowego (2x175 g)

250 g margaryny

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 opakowanie cukru wanilinowego (16 g)

6 jabłek

cynamon

cukier trzcinowy



## Składniki na lukier:

4 łyżki przegotowanej wody

cukier puder

## Wykonanie:

Do miski dajemy mąkę, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy, margarynę oraz serki homogenizowane. Wszystko siekamy nożem lub mieszamy mikserem, żeby składniki wymieszać. Następnie ciasto szybko zagniatamy dłońmi. Dzielimy na dwie części owijamy w folie spożywczej i wkładamy do zamrażalnika na 30 min.

W międzyczasie jabłka myjemy, obieramy ze skórki, kroimy na połówki i pozbywamy się gniazd.

Wyjmujemy z zamrażalnika jeden kawałek ciasta. Na stolnicy, obficie obsypanej mąką, rozwałkujemy go na plack o wielkości około 30 – 33 cm. Na ciasto, w odstępach, wykładamy 12 poówek jabłek. Jabłka posypujemy cynamonem oraz cukrem trzcinowym. Wyjmujemy z zamrażalnika drugą połówkę ciasta, rozwałkujemy ją i przykrywamy jabłka.

Ciasto wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C, pieczemy przez około 30 min, do ładnego zrumienienia. Po upieczeniu ciasto studzimy. Następnie posypujemy cukrem pudrem lub polewamy lukrem. Lukier przygotowujemy z około 4 łyżek wody, do której dosypujemy cukier puder, ciągle mieszając, aż uzyskamy szklisty, biały i lejący się lukier.

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>