



Amerykański jablecznik (Apple Pie)

3 porcje ⌚ 1h 30 minut

Składniki

- 320 g mąki
- 140 g miękkiego masła
- 1 łyżeczka soli lub cukru
- 100 ml wody
- 450 g jabłek, obranych i pozbawionych gniazd nasiennych
- 60 g cukru pudru
- 40 g miękkiego masła
- 1/2 łyżeczki cynamonu (opcjonalnie)
- 1 żółtko jaj
- 20 ml mleka

Przygotowanie

- 1 Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.
- 2 Umieść 320 g mąki, 140 g miękkiego masła, 1 łyżeczkę soli lub cukru oraz 100 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.
- 3 Ugniataj.
- 4 Ciasto wyłóż na blat roboczy, a następnie podziel na dwie części. Zagnieć w kulki, przykryj folią spożywczą i pozostaw w lodówce na ok. 30 minut.
- 5 Wyczyść kielich, a następnie zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

6 Umieść 450 g jabłek, 60 g cukru pudru, 40 g masła oraz 1/2 łyżeczki cynamonu. Zamknij pokrywę kielicha.

7 Duś.

8 Kulkę ciasta rozwałkuj i wyłóż dno blaszki. Następnie ponakłuwaj ciasto widelcem.

9 Na blaszkę wyłożoną ciastem wyłóż przygotowane jabłka.

10 Rozwałkuj drugą kulkę ciasta i nałóż na jabłka. Możesz wykonać dowolny wzór.

11 Wymieszaj żółtko oraz 20 ml mleka, a następnie posmaruj ciasto.

12 Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez ok. 30 minut.

13 Gotowe do podania! Smacznego!
