

Płacek z jabłkami i kajmakiem

Płacek z jabłkami, polany kajmakiem z krówek, smakuje naprawdę wspaniale. Ciasto piecze się w dwóch formach.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

55 minut

LICZBA PORCJI:

2 placki

SKŁADNIKI:

60 g mąki
szczypta soli
3 łyżki masła
4 łyżeczki zimnej wody

NADZIENIE

1 kwaskowate jabłko, pokrojone w plasterki
1/2 łyżeczki soku z cytryny
po 2 łyżki mąki i cukru
po 1/4 łyżeczki cynamonu i soli

WIERZCH

6 krówek, pokrojonych na kawałeczki
1 łyżka masła

2 łyżki mąki

PRZYGOTOWANIE:

1) Przesiać mąkę z solą do miski. Dodać masło. Posiekać je nożem. Dolewać wody i mieszać ciasto, aż zlepi się w kulę. Schłodzić je w lodówce.

2) Uformować z ciasta dwie kule i rozwałkować na krążki o średnicy 15 cm. Nałożyć na dwie formy o średnicy 12 cm. Przyciąć, że by wystawało 1 cm poza krawędź formy. Wylepić brzegi.

3) Skropić jabłka sokiem z cytryny. Posypać mąką, cukrem, cynamonem i solą. Nałożyć na ciasto. Piec 15 minut w temperaturze 190°C.

4) Roztopić krówki i masło w rondlu. Zdjąć z ognia. Dodać mąkę i wymieszać. Polać jabłka. Piec ciasto jeszcze 15 minut, aż jabłka będą miękkie.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 placek zawiera: 791 kcal, 42 g tłuszczów (w tym 24 g NKT), 19 mg cholesterolu, 401 mg sodu, 95 g węglowodanów, 3 g błonnika, 7 g białka