

Wspaniałły placek z jabłkami

Przepyszny (stąd jego wspaniałość) placek z jabłkami. Danie idealne do postawienia na świąteczny stół. Smakuje najlepiej z bitą śmietaną!

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

80 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

60 g mąki
1/2 łyżeczki soli
100 g masła
1 łyżeczka esencji waniliowej
2–3 łyżki lodowatej wody

Nadzienie

200 g cukru
30 g mąki
2 łyżeczki cynamonu
6 kwaśnych jabłek, pokrojonych w plasterki
200 ml śmietany kremówki
bita śmietana, do podania

PRZYGOTOWANIE:

1) Przesiać mąkę i sól do miski. Dodać masło. Siekać, aż powstaną okruszki. Wlać esencję waniliową. Dolewać wodę. Mieszać, aż ciasto zlepi się w kulę. Rozwałkować je na blacie oprószonym mąką na krążek o średnicy 23 cm. Nałożyć ciasto wałkiem na formę. Przyciąć, żeby wystawało 1 cm poza krawędź formy. Wylepić brzegi.

2) Wymieszać cukier z mąką i cynamonem. Posypać ciasto 3 łyżkami mieszanki. Rozłożyć na nim połowę jabłek i posypać je połową zachowanej mieszanki. Położyć kolejną warstwę jabłek. Posypać resztą mieszanki. Polać śmietaną.

3) Piec 10 minut w temperaturze 230°C. Zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec jeszcze 55 minut, aż jabłka zmiękną. Podawać placek z bitą śmietaną.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera 459 kcal, 24 g tłuszczów(w tym 10 g NKT), 41 mg cholesterolu, 160 mg sodu, 59 g węglowodanów, 3 g błonnika, 4 g białka