

Bakaliowiec

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: agnethia, dnia 1 Grudnia 2012r. o 17:26

Tagi: [desery](#), [wypieki](#), [ciasta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#). [ciasteczka](#) [dania jarskie](#) [desery](#) [kuchnia regionalna](#) [owoce](#) [potrawy mączne](#) [przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Bieszczady](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#) [inne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka dowolna	2	szklanka	dodatki
masło	3/4	kostka	nabiał
cukier	1/3	szklanka	dodatki
proszek do pieczenia	1	szczypta	dodatki
galaretka jabłkowa	1	opakowanie	dodatki
rodzynki	100	g	dodatki
orzechy włoskie	50	g	dodatki
śliwka węgierka	20	g	owoce
jabłko	2	szt.	owoce
żółtko	2	szt.	nabiał
cynamon mielony	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

Z mąki, masła, cukru, proszku do pieczenia i żółtek zarabiamy szybko kruche ciasto. Wkładamy do lodówki na ok 20 min. W tym czasie obieramy 2 jabłka - szara reneta lub inne kwaśne - Wrzucamy do rondelka i lekko rozprażmy - tak żeby cały czas były widoczne cząstki jabłek. Dodajemy rodzynki wcześniej namoczone w rumie, orzechy włoskie i suszone śliwki. Całość zdejmujemy z ognia i dodajemy opakowanie galaretki, dobrze mieszamy żeby się rozpuściła w gorących jabłkach.

Ciasto rozwałkujemy. przekładamy do natłuszczonej foremki i zapiekamy prze ok 10 min. Po tym czasie na ciasto wykładamy jabłka. Ponownie wkładamy do piekarnika na jeszcze 15 min.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: tak
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 40min.
 Cana: całej potrawy: 12 PLN jednej porcji: 2 PLN
 Liczba kalorii: całej potrawy: 2000 kcal jednej porcji: 250 kcal