

## Czary Penelopy

### Złocisty jablecznik

**Zdarza Wam się mieć czasem wielką (wręcz niebotyczną) ochotę na jakieś pyszne ciasto? Ja rzadko miewam takową, bo ciast raczej nie jadam. Jednak w ubiegłą sobotę dopadła mnie. Wiedziałam, że nie ma sensu z nią walczyć... Była to chęć na ciasto z jabłkami i chrupiącą skorupką z migdałów i płatków owsianych.**

Ten stan szybko udzielił się też domownikom i naszemu koledze, który akurat wpadł do nas z wizytą. Gdy zapachy z piekarnika zaczęły wypełniać mieszkanie, domownicy i gość nerwowo zaczęli krążyć po kuchni i sprawdzać ilość czasu pozostałą do upieczenia ciasta. Prawdziwą katorgą było czekanie, by ciasto przestygło. Nie udało nam się doczekać do pełnego ostygnięcia i zajadaliśmy jeszcze lekko ciepłe. Niewielki kawałek ciasta udało się zostawić na drugi dzień. Powiem Wam, że na drugi dzień ciasto było tak samo pyszne jak zaraz po upieczeniu. Spora ilość jabłek w cieście powoduje, że ciasto jest wilgotne, a chrupiąca skorupka, (która miała okazję spokojnie zastygnąć) nadała ciastu niepowtarzalny charakter. Z cyklu gorąco polecam!



#### **Potrzeba:**

175 g drobnego cukru

2 jajka

1,5 łyżeczki olejku waniliowego

100 g mąki pszennej

sok z połowy cytryny

400g kwaśnych jabłek

75 g masła

50 g płatków migdałowych

30 g płatków owsianych

**Przygotowanie:**

30 centymetrową keksówkę wyłożyłam papierem do pieczenia i wysmarowałam tłuszczem. Jabłka obrałam i pokroiłam w kostkę, skropiłam sokiem z cytryny i wymieszałam. 100g cukru zmiksowałam z jajkami i olejkiem waniliowym na puszystą masę, dodałam przesianą mąkę i ciasto przelałam do formy. Masło rozpuściłam w rondelku, dodałam resztę cukru, sól, oraz płatki, dokładnie wymieszałam. Odstawiłam z ognia. Jabłka delikatnie wsadzałam w ciasto. Na warstwę jabłek wyłożyłam płatki. Piekałam w nagrzanym do 160 stopni piekarniku przez 60 minut. Po upieczeniu ciasto pozostawić w foremce, by odpoczęło.

Smacznego!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch