



Ciasto makowo jabłkowe

Autor: mileneczka5

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Z wyżej podanych składników zagniatam ciasto i wkładam je do lodówki na ok. 2 godziny. Jabłka obieram i smażę tak jak na szarlotkę. Mak zalewam wrzątkiem i odstawiam na ok. na 2 godziny, aby napęczniał. Następnie mielę go 2 razy. Dodaję do niego mąkę i jajka. Cukier gotuję z margaryną. Dodaję do tego mak i gotuję do zgęstnienia. Okrągłą blaszkę o wymiarach 26 cm smaruję masłem i wysypuję mąką. Wylepiam ciastem Masę jabłkową wykładam na ciasto jako pierwszą. Następnie wylewam masę makową. Piekę w 160 stopniach 60 MINUT gDY Przestygnie , posypuję cukrem pudrem.

Ciasto: - 2 szklanki mąki ,

- pół szklanki cukru - ,

3 łyżeczki imbiru ,

- 3 łyżki rumu - ,

3/4 kostki miękkiego masła,

- 3 żółtka,

Masa jabłkowa: - ,

5 dużych jabłek - ,

cukier do smaku ,

Masa makowa: - 2 szklanki maku ,

- 1 szklanka cukru ,

- 1 kostka margaryny ,

- 3 jajka - 5 łyżek mąki pszennej - ,

szklanka rodzynek ,

cukier puder do posypania wierzchu