



Ciasto z owocami i kruszonką

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **18**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać cukier puder, posiekać z masłem i smalcem. Żółtka utrzeć ze śmietaną i cukrem z wanilią. Połączyć z mąką i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

Kruszonka

Do mąki dodać masło, żółtko, cukier siekać do momentu połączenia się składników. Następnie pokruszyć palcami.

Brzoskwinie i jabłka obrać, usunąć pestki, pokroić w kostkę. Jabłka wymieszać z cynamonem i cukrem.

Schłodzone ciasto rozwałkować, włożyć do przygotowanej blaszki o wymiarach 37/25 cm, oprószyć bułką tartą, wyłożyć brzoskwinie i jabłka. Posypać kruszonką i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec około 35-40 minut.

Ciasto:

- 40 dag mąki tortowej
- 15 dag masła Łaciate
- 5 dag smalcu
- 3 żółtka
- 1-2 łyżki gęstej śmietany Łaciate 36%
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 12-15 dag cukru pudru
- 1 łyżka cukru z wanilią

Kruszonka:

- 1 szkl mąki tortowej
- 1 żółtko
- 10 dag masła Łaciate
- 10 dag cukru kryształu

Dodatkowo:

- 3-4 łyżki bułki tartej
- 60-70 dag brzoskwiń
- 2-3 jabłka
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 2-3 łyżki cukru