

Apple pie

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Těsto: 300 g hrubé mouky

1 lžička prášku do pečiva

150 g Hery

40-50 ml vody

Náplň:

15 ml vody

50 g cukru

citronová kůra

celá skořice

3 hřebíčky

Postup

Mouku smícháme s práškem do pečiva, rozstrouhanou Herou a vodou a vytvoříme tužší, křehké těsto.

Můžeme nechat chvíli odpočinout v lednici a mezitím si připravit náplň.

Jablka nakrájíme na menší kousky dáme do hrnce s vodou, cukrem a citronovou kůrou, přidáme hřebíček a celou skořici a vše povaříme za stálého míchání 10 minut. Necháme zchladnout a opět vezmeme těsto, které rozdělíme na dvě části. Těsto vyválíme, formou si označíme velikost kola a pak vykrojíme a opatrně přendáme. Proužek těsta vyválíme na malý váleček a uděláme okolo placky zvýšený okraj asi 2 cm. Jablečnou náplň z které vyndáme hřebíčky a skořici stejnoměrně rozporostřeme do formy a přikryjeme plackou z druhé poloviny těsta utěsníme, aby nikde nebyla mezera. Pečeme v předehřáté troubě cca 25-30 minut. Po upečení můžeme posypat moučkovým cukrem s skořicí.

Tento recept je z Anglie, je velmi rychlý a téměř dietní.