

Ciasto z patelni z jabłkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 10- 12 kawałków

Czas smażenia: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. 1 większe jabłko pokroić na ćwiartki, usunąć skórki i gniazda nasienne, pokroić je w bardzo cienkie plasterki.
2. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać 3 całe jajka, wlać 150 g mleka i wsypać 100 g cukru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko wymieszać. Czas 40 sekund, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę, dodać 130 g masła w temperaturze pokojowej pokrojonego na mniejsze kawałki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wszystko wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 3.
4. Zdjąć pokrywę, wsypać 300 g mąki pszennej i 5 g proszku do pieczenia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, dobrze wymieszać ciasto. Czas 2 minuty i 30 sekund, prędkość 4.
5. Zdjąć pokrywę, z naczynia wyjąć nóż.
6. Dno patelni o średnicy 20-22 cm wysmarować pozostałym 20 g masła, na to równomiernie rozsypać 15 g cukru trzcinowego i poukładać plasterki jabłek. Na wierzch delikatnie wylać z naczynia ciasto. Patelnię zakryć pokrywką
7. Patelnię postawić na kuchence na palnik grzewczy, który należy ustawić na najmniejszą moc grzania.
8. Kiedy na wierzchu ciasta zaczną pojawiać się pęcherzyki to jest ten moment, kiedy ciasto delikatnie trzeba odwrócić na drugą stronę i dalej piec je na patelni pod przykryciem na najmniejszej mocy grzania kuchenki.

-
9. Cały proces pieczenia ciasta powinien trwać około 25- 30 minut.
 10. Upieczone ciasto zdjąć z patelni, wierzch można posypać cukrem pudrem.