

Ciasto z jabkami, wanilią i syropem klonowym

Ingrédients

- 90g masła o konsystencji kremu
- 110g cukru klonowego
- 1 łyżeczka wanilii
- 3 jajka
- 150g mąki typ T55
- 6g proszku do pieczenia
- 35g mrożonych kremówek
- 3 jabłka

Préparation

1. Choć w mojej książce jest ponad 50 przepisów moja książka (i kilka innych można znaleźć tutaj), zawsze mam pomysły na przepisy na ciasto!
2. Wić o to znowu z ciastem o smakach jesieni, jabłkiem i syropem klonowym (i trochę wanilii też !
3.).
4. Użyję cukru klonowego, można go znaleźć w internecie lub w specjalistycznym sklepie.
5. Nie polecam zastępować syropem klonowym, struktura ciasta by była zupełnie inna!
6. Sprząt: Forma do ciasta Skladniki: Użyję wanilii Madagaskar Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na cały asortyment (afiliowany).
7. Rozgrzej piekarnik do 160°C.
8. Zmiksuj masło o konsystencji kremu z cukrem klonowym i ziarenkami wanilii.
9. Dodaj jajka jedno po drugim, następnie przesianą mąkę i proszek do pieczenia.
10. Dodaj mrożone kremówki .
11. Pokrój jabłka w cienkie plasterki, następnie dodaj je do masy (zachowaj kilka plasterków na wierzch ciasta).
12. Przełóż masę do formy, dodaj kilka plasterków jabłek.
13. Piecz ciasto przez odzin do 1h10.
14. Pozwól mu ostygnąć przez kilka minut przed wyjęciem z formy na krótko, a potem delektuj się !