

# Połówki jabłek

Do wykonania ciasta będziesz potrzebował(ła)jabłek.  
Ilu ? Musisz policzyć



---

**BINGO!**  
10 jabłek

Jabłka należy obrać ze skórki, przekroić na pół i wydrążyć gniazda.

**Ile masz teraz połówek jabłek ?**



- **Potrzebujesz również:**
- 1 szklankę cukru
- 3 szklanki mąki
- 1 margarynę
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 serek homogenizowany(200g)

---

Włącz piekarnik na tryb pieczenia [góradół] na 200 stopni.

Mąkę przesiej przez sitko i dodaj proszek do pieczenia



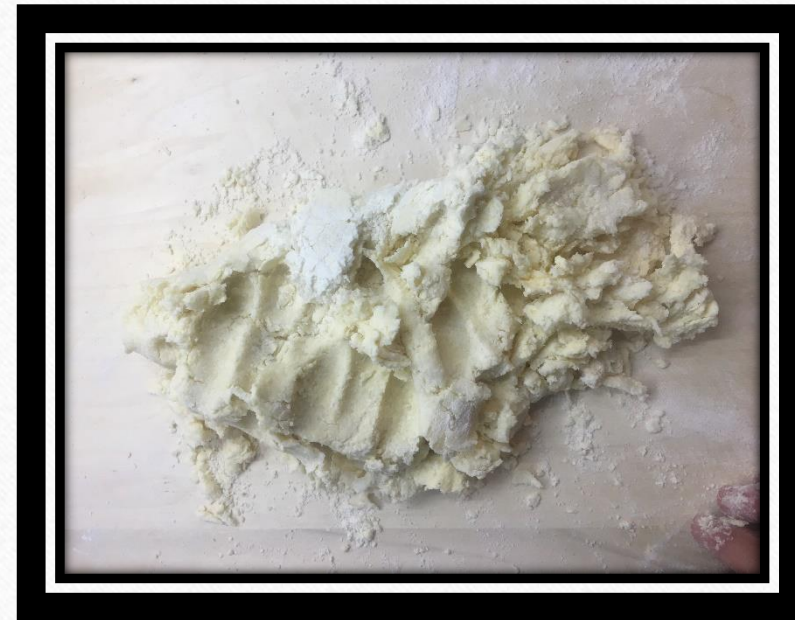
Na przesianą mąkę wyłóż margarynę i pokrój ją nożem na cienkie kawałki.

---



Dołóż cukier i serek homogenizowany i szybko zagnieć ciasto rękami.

---





Uformuj gotowe ciasto tak jak na zdjęciu. Co Ci to przypomina?  
Czy wiesz jak się nazywa figura geometryczna o takim kształcie?  
Porozmawiaj o tym z najbliższymi  
😊



Zagniecione ciasto przekrój na dwie części

---



Foremkę wyłóż papierem do pieczenia.

---



Jedną część ciasta rozwałkuj na prostokąt wielkości foremki i przełóż do niej przy pomocy wałka.

---



Możesz wyłożone ciasto posypać kaszą manną.

Dlaczego?

Zapytaj mamę lub babcię 😊



Połówki jabłek układaj na cieście obok siebie.

---



Drugą część ciasta rozwałkuj na prostokąt wielkości foremki i przykryj jabłka.



Gotowe ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika i piec 60 minut, ale po 20 minutach zmniejsz temperaturę do 180 stopni.

**Pamiętaj poproś o pomoc osobę dorosłą.**

---





## Czekając na ciasto przygotuj lukier.

Potrzebujesz :  
pół szklanki cukru pudru i dwie łyżki śmietany 36%

---



Dokładnie wymieszaj



Upieczone ciasto posmaruj przygotowanym lukrem.

---



**SMACZNEGO!**

---

