





Orzechowiec z jabłkiem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- jajka - 4 sztuki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- orzechy włoskie posiekane - 1 szklanka
- jabłka - 3 sztuki
- rodzyнки - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasie z cukrem pudrem i cukrem waniliowym utrzeć na puszystą masę. Kolejno dodawać żółtka.
2. Ubić pianę z białek. Stopniowo dodawać mąkę przesiana z proszkiem do pieczenia i sodą.
3. Na koniec dodać ubitą pianę z białek. Do masy dodać pokrojone w kostkę jabłka, posiekane orzechy i namoczone oraz odsączone rodzyнки.
4. Piec w temperaturze 200 stopni około 30-35 minut. Można ciasto posypać cukrem pudrem lub udekorować orzechami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl