





Ciasto cynamonowo-jabłkowe

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem, dodając kolejno olej, mąkę, cynamon, sodę i kakao.
2. Jabłka obrać i pokroić w kostkę.
3. Z białek ubić pianę i dodać do ciasta. Wsypać pokrojone jabłka i delikatnie wymieszać.
4. Całość przełożyć do prostokątnej formy wysmarowanej Kasią.
5. Piec około 40 minut w temperaturze 170 st. C.
6. Po upieczeniu ciasto posypać cukrem pudrem lub poleać polewą.

Składniki:

ciasto

- jajka - 3 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- olej - 1 szklanka
- cynamon - 0.5 łyżeczek
- soda - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżka
- jabłko - 4 sztuki

wierzch

- cukier puder do oprószenia - 5 gramów

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