



przepisy.pl

Ciasto orzechowe z jabłkami



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- olej - 0.5 szklanek
- jajko - 4 sztuki
- jabłko pokrojone w kostkę - 4 sztuki
- posiekane orzechy włoskie - 15 dekagramów
- rodzynki - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzeć z cukrem na puszysty krem.
2. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną, a następnie przesiać przez sito.
3. Dodawać stopniowo do ubitych jajek na przemian z olejem.
4. Dodać orzechy, opłukane rodzynki oraz pokrojone jabłka.
5. Gdy jabłka są bardzo soczyste, można je wymieszać z 3 łyżkami tartej bułki.
6. Ciasto przełożyć do przygotowanej formy posmarowanej Kasią i wyłożonej papierem do pieczenia.
7. Piec 45-50 min. w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C.

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