



przepisy.pl

CIASTO ORZECHOWO-JABŁKOWE



15 minut



Łatwe

Składniki:

- cukier puder - 1.5 szklanek
- jajko - 6 sztuk
- mąka - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- soda oczyszczona - 1 łyżka
- mielone orzechy włoskie - 2 szklanki
- jabłko pokrojone w kostkę - 5 sztuk
- olej - 0.75 szklanek
- cukier puder do dekoracji

Wskazówki pieczenia:



50 minut



180C °C



Sposób przygotowania:

1. Całe jajka ubić z cukrem pudrem na jednolitą masę.
2. Dodać przesianą mąkę z sodą i wymieszać.
3. Wsypać proszek do pieczenia i dolać olej. Całość zmiksować, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
4. Następnie dodać orzechy i jabłka. Wszystko dokładnie wymieszać.
5. Piec w temperaturze 180°C przez 50-60 minut.
6. Po ostudzeniu obficie posypać cukrem pudrem.

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