





przepisy.pl

Makowe ciasto z jabłkami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180-200 °C 

Składniki:

- mąka - 15 dekagramów
- cukier puder - 15 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- mleko - 0.5 szklanek
- zmielony mak - 15 dekagramów
- zmielone orzechy laskowe - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- jabłka
- cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

1. Jabłka - gatunek trudno rozgotowujący się, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na ósemki, a następnie na kawałki. Przełożyć do rondla, podlać 70 ml wody, dodać 2 - 3 łyżki cukru i podgrzewać na małym ogniu do chwili, aż cukier całkowicie się rozpuści. Jabłka przekładamy na sito, by osączyć z nadmiaru wody i wytworzonego soku.
2. Kasię, cukier puder, cukier waniliowy i jaja ucierać tak, by powstała puszysta masa, następnie stopniowo dodawać orzechy, mak oraz sok z cytryny. Mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i przesianą dodawać na przemian z mlekiem do ucieranego ciasta. Na koniec do ciasta dodać odcedzone jabłka i jeszcze raz krótko wymieszać z ciastem.
3. Formę wysmarowaną Kasią obsypać mąką i przełożyć do niej ciasto.
4. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 - 200 stopni C i pieczemy około 25 - 30 minut.
5. Ciasto oblewamy polewą czekoladową i posypujemy kokosowymi wiórkami - ale niekoniecznie.
6. Kroimy dopiero po ostudzeniu.

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