





Orzechowiec Eli

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 1 szklanka
- jabłka duże - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- jajka - 3 sztuki
- posiekane orzechy włoskie - 1 szklanka

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztopić i ostudzić.
2. Umyte, obrane i pozbawione gniazd nasiennych jabłka pokroić w kostkę i zasypać cukrem na pół godziny.
3. Do miski przesiać mąkę, proszek do pieczenia i sodę. Dodać jabłka z wytworzonym sokiem, orzechy, jajka, Kasię. Wymieszać.
4. Tortownicę wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą. Ciasto wyłożyć do tortownicy i piec około 60 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C.

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