





## Proste ciasto z jabłkami

przepisy.pl



### Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka tortowa - 0.75 szklanek
- olej - 5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jabłko - 4 sztuki

 30 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 - 200 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę.
2. Pod koniec ubijania dodać cukier i cukier waniliowy.
3. Następnie dołożyć żółtka, ucierając dodać olej, wsypać mąkę i proszek do pieczenia.
4. Obrane jabłka pokroić w cienkie plastry, włożyć je do ciasta i delikatnie wymieszać.
5. Ciasto przełożyć do blachy, która wcześniej będzie wyłożona natłuszczoną folią aluminiową lub papierem do pieczenia.
6. Piec 20 minut w temperaturze 180 - 200 stopni C.
7. Gorące ciasto można poleać polewą przygotowaną ze szklanki cukru pudru i kilku kropli olejku śmietankowego i odrobiny wrzątku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)