
 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka pszenna - 160 gramów
- kasza manna - 200 gramów
- cukier - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- cynamon - 1.5 łyżeczek
- kwaśne jabłka - 1.5 kilogramów
- cukier waniliowy - 15 gramów

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię włóż do zamrażarki. Jabłka obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. (Jeśli są bardzo soczyste odciśnij na sicie.) Wymieszaj z 3 łyżkami cukru i cynamonem.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, kaszą, cukrem waniliowym i pozostałym cukrem. Mieszanę podziel na trzy równe części.
3. Dno kwadratowej formy o boku 22 cm wyłóż papierem do pieczenia, posmaruj Kasią i wsyp na dno 1/3 mieszanki suchych składników.
4. Na suche składniki wyłóż połowę masy jabłkowej. Ponownie wsyp porcję suchych składników, na to pozostałe jabłka i reszta suchych składników.
5. Całość posyp wiórkami ze zmrożonej Kasi i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 60 minut w 180 st.C.