

Ciasto orzechowo-jabłkowe



GRANITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	1 szklanka
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
cukier wanilinowy	1 opakowanie
orzechy włoskie	1 szklanka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
jajko	3 sztuki
jabłka	7 duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto jest proste i szybkie w wykonaniu.
Można do składu dodać suszone owoce, śliwki np.
Znika momentalnie.

Przepraszam za słabą jakość zdjęcia, ale to były ostatnie kawałki, a oświetlenie dało się we znaki:(

1. Jabłka pokroić w większą kostkę, zasypać cukrem i cukrem waniliowym, by puściły sok.
2. Oddzielić żółtka od białek i białka ubić na zwartą pianę.
3. Jak już jabłka puszcza, wymieszać wszystkie pozostałe składniki i na końcu dodać jabłka i pokrojone orzechy.
4. Piec 45 min. (około, w zależności od piekarnika) na 180 stopni.

Pysznie się zajadamy:)