

Ciasto winno-jabłkowe z resztek chleba



CRIS04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

chleb czerstwy	450 gram
mąka migdałowa	120 gram
wino czerwone wytrawne	400 ml
jaja	2 szt
jabłka	2-3 szt
skórka cytrynowa	1/2 łyżeczki
cynamon	1/2 łyżeczki
cukier trzcinowy	6 łyżek
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
cukier puder	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ciasto przygotowałam z połowy porcji podanych składników/foremka o śr. 18cm/ i wykorzystałam czerstwy chleb kasztanowy.

-Chleb pokroić w kosteczkę , umieścić w misce i zalać dobrym, aromatycznym winem, które decyduje o smaku ciasta.

-Pozostawić kilkanaście minut do nasiąknięcia.

-Miękki chleb przełożyć na sitko by pozbyć się nadmiaru płynu delikatnie wycisnąć i przełożyć do miski -blendera.

-Krótco zmiksować i przełożyć do miski.

Jeśli nie posiadamy mąki migdałowej można zmielić taką samą ilość migdałów.

- KROK 2 -Dodać cukier, jajka, mąkę migdałową, proszek do pieczenia, skórkę cytrynową, cynamon i starannie połączyć składniki .
- KROK 3 -Jabłka obrać , pokroić w drobną kostkę i dodać do ciasta.
-Delikatnie wymieszać.
- KROK 4 -Foremkę dokładnie wyłożyć lekko wilgotnym papierem do pieczenia.
-Przygotowane ciasto przełożyć do formy ,wyrównać wierzch i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 170-180 st.C.
- KROK 5 -Piec ok 40 min.
- KROK 6 Przystudzone ciasto posypać cukrem pudrem.
- KROK 7 Kroić po całkowitym ostudzeniu.