

## Ciasto z jabłkami



**KRYSTYNA32**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**Składniki:**

<b>masło</b>	150 gramów
<b>jajka</b>	3 sztuki
<b>cukier</b>	0.5 szklanki
<b>mąka</b>	250 gramów
<b>wiórki kokosowe</b>	3 łyżki
<b>mleko kokosowe</b>	4 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>cynamon</b>	1 łyżeczka
<b>jabłka</b>	3 sztuki
<b>sok z cytryny</b>	6 łyżek
<b>cukier puder do posypania</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, przeciąć na pół i usunąć gniazda nasienne. Jabłka skropić sokiem z cytryny i naciąć nożem. Masło utrzeć z cukrem, następnie dodawać po jednym jajku i dokładnie zmiksować. Dodać mąkę, wiórki kokosowe, mleko kokosowe, proszek do pieczenia i cynamon. Całość dokładnie zmiksować na najniższych obrotach miksera. Formę do pieczenia o średnicy 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto przełożyć do formy, ułożyć jabłka i lekko je docisnąć. Piec 45 minut w temperaturze 190 stopni. Ciasto posypać cukrem pudrem.