

## Cynamonowy księż



### MISIABE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>cynamon</b>	1 łyżka
<b>cukier puder</b>	1/2 szklanki
<b>margaryna</b>	8 dkg
<b>jajko</b>	1 szt
<b>mleko</b>	1/2 szklanki
<b>jabłka</b>	2 małe

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Połowę cukru pudru wymieszać z cynamonem.
- KROK 2 Miękkie masło utrzeć z resztą cukru. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i solą. Na przemian z mlekiem dodawać do masła cały czas ucierając. Spód małej tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia. Nałożyć połowę ciasta. Wyrównać powierzchnię.
- KROK 3 Jabłka obrać, pokroić w plasterki i ułożyć na cieście tak by plasterki lekko na siebie zachodziły. Posypać połową cukru z cynamonem.
- KROK 4 Nałożyć resztę ciasta, wyrównać powierzchnię i posypać równomiernie resztą cukru cynamonowego.
- KROK 5 Włożyć do nagrzanego piekarnika do 190 C. Piec 30 minut. Po tym czasie ciasto wyjąć i zostawić do ostygnięcia. Smacznego!!!