

## Jesienne ciasto owocowe.



### CHRISTOPHER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	10 łyżek
<b>cukier</b>	10 łyżek
<b>olej</b>	10 łyżek
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>olejek cytrynowy</b>	1 szt
<b>cynamon Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>śmietana 30%</b>	300 ml
<b>jabłko</b>	kilka szt.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Na dno średniej ,wysmarowanej tortownicy wsypać pokrojone owoce i posypać cynamonem.  
Ja dno tortownicy obsypałem posiekanymi bardzo drobno orzeszkami ziemnymi.  
Składniki na ciasto dobrze utrzeć mikserem na pulchną masę i zalać nią owoce.
- KROK 2** Jeżeli masa nie przykryje wszystkich owoców to się nie martwimy. Ciasto ładnie wyrośnie.  
Piec w temp.180 stop. ,35-40 min
- KROK 3** Ubić śmietanę z łyżeczką cukru i wyłożyć na ostudzone ciasto. Ozdobić owocami.  
Możemy wykorzystać inne dostępne owoce np. brzoskwinie .