

Keks jabłkowy



GACOPIERZ23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	2 kg
cukier kryształ	2 szklanki
mąka pszenna	4 szklanki
jaja	6 sztuk
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
olej	6 łyżek
orzechy	1 szklanka
rodzynki	1/2 szklanki
soda oczyszczona	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jabłka obrać ze skórki pokroić i zasypać cukrem, pozostawić ok 1 godz aż puści sok
- KROK 2 Gdy jabłka puszcza sok dodać jajka i olej wymieszać
- KROK 3 Orzechy pokroić drobno dodać do jabłek
- KROK 4 Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sodą wszystko dokładnie wymieszać.
- KROK 5 Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem.
- KROK 6 Piec w temperaturze 180 C ok 40-50 minut