

PYSZNA WIEWIÓRKA



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajka	5 szt
cukier	1/2 szkl
miód	3 łyżki
mąka	2 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
soda oczyszczona	1 łyżeczka
cynamon	1 łyżeczka
sól	szczypta
olej	1/2 szkl
jabłka	4 szt
orzechy włoskie	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jabłka myjemy ,obieramy i kroimy w kostkę lub ścieramy na tarce jarzynowej(jak kto woli)
- KROK 2 Orzechy włoskie siekamy na mniejsze kawałki i Przykrywamy jabłka(nie ściemnieją czekając na dodanie do ciasta.
- KROK 3 Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę.Pod koniec dodajemy cukier i miód.Do ubitych białek dodajemy po jednym żółtku i miksujemy do połączenia.

- KROK 4 Mąkę,proszek,sodę i cynamon mieszamy razem i przesiewamy partiami do masy jajecznej.Mieszamy z mąką do połączenia się składników już tylko łyżką lub szpatułką i dodajemy na koniec olej.
- KROK 5 Do ciasta dodajemy jabłka i orzechy .Całość mieszamy do połączenia się ciasta z jabłkami.Błazkę prostokątną wykładam papierem do pieczenia i przekładam ciasto ,wyrównując jego powierzchnię.
- KROK 6 wstawiam do nagrzanego piekarnika do 170 st.C i piekę do suchego patyczka.U mnie trwało to 55 minut
- KROK 7 Upieczone ciasto wyjmuję z piekarnika i zostawiam do przestygnięcia.Jeszcze lekko ciepłe wyciągam z blazki i delikatnie zdejmuję z papieru
- KROK 8 Wystudzone ciasto posypujemy obficie cukrem pudrem.
- KROK 9 Łatwe,szybkie i bardzo pyszne.Nie zawiera w sobie dużo cukru,więc możemy sobie pozwolić na pudrowanie ciasta.Smacznego