

Szybkie ciasto z jabłkami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------|--------------|
| jajko | 6 szt |
| cukier | 1,5 szkl |
| olej | 200 ml |
| kefir | 2 szkl |
| mąka tortowa | 3 szkl |
| cukier waniliowy | 3 łyżeczki |
| proszek do pieczenia | 2 łyżeczki |
| Soda oczyszczona Prymat | 1/2 łyżeczka |
| jabłka | 1 kg |
| masło | 2 łyżki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Całe jajka wbić do miski, zmiksować dodając stopniowo cukier i cukier waniliowy.
- KROK 2 Do masy jajecznej przesiać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
- KROK 3 Następnie dodać olej i kefir wymieszany z sodą.
- KROK 4 Wszystko razem szpatułką delikatnie wymieszać, przelać do wyłożonej papierem do pieczenia formy z bokami.
- KROK 5 Jabłka obrać, pokroić na połówki, usunąć gniazda nasienne. Każdą połówkę naciąć kilka razy, ułożyć na cieście.
- KROK 6 Posmarować rozpuszczonym masłem za pomocą silikonowego pędzelka.

KROK 7

Błazkę z ciastem włożyć do piekarnika nagrzanego do 175 stopni i piec około 45 minut. Upieczone ciasto ostudzić na kratce, oprószyć cukrem pudrem.