

## W środku i na wierzchu, czyli ucierane ciasto z jabłkami :)



### MALINKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>jaja</b>	4 szt
<b>cukier</b>	3/4 szklanki
<b>mąka ziemniaczana</b>	1/2 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżka
<b>olej</b>	1/3 szklanki
<b>jabłka</b>	10-12 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, a owoce obrać, wyciąć gniazda nasienne i pokroić w ósemki.
- KROK 2 Jaja z cukrem ubić na pulchną masę. Ja najpierw ubijam jaja, a następnie powoli dodaję cukier, wówczas masa jest naprawdę puszysta. Do ubitej masy wlewać olej i stale miksując wsypać mąki.
- KROK 3 Do tak przygotowanej masy wrzucić połowę owoców i delikatnie całość zamieszać. Wysmarować okrągłą formę, do której przelać ciasto.
- KROK 4 Ciasto w miarę równomiernie rozprowadzić w formie i na wierzchu poukładać pozostałe owoce. Piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez ok. 45 min.
- KROK 5 Ciasto ostudzić i posypać np. cukrem pudrem.  
SMACZNEGO!