

Ciasto amerykańskie



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cukier	1,5 szk
mąka pszenna	3 szk
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	3 łyżki
sól	1 szczypta
oliwa	1 szk
jabłka twarde	1 kg
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w grubą kostkę. Jajka umyć, żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli i cukrem. Gdy piana jest ubita dodawać po 1 żółtku i dalej ubijać.

Do miski przesiać mąkę razem z cynamonem, proszkiem do pieczenia, sodką i kakaem. Sypkie składniki delikatnie wymieszać z masą jajeczną, dodać oliwę i wymieszać. Na koniec dodać jabłka pokrojone w kostkę i delikatnie wymieszać całość. Ciasto przełożyć bo wyłożonej papierem do pieczenia blachy i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 40-50 minut.

Gotowe ciasto posypać cukrem pudrem lub połać polewą czekoladową.