

Ciasto z makiem i jabłkami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6 sztuk
cukier	1,25 szklanki
mak	1,5-2 szklanki
kasza manna	5 łyżek
jabłka	25 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło roślinne	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka dokładnie umyć, obrać ze skórki i zetrzeć na tarce jarzynowej. Mak należy sparzyć i zemleć dwa razy. Żółtka należy utrzeć z masłem i cukrem, dodawać do nich powoli mak, proszek, kaszę i jabłka. Białka należy ubić na sztywną pianę i dodać je do masy delikatnie mieszając. Ciasto przelać na wysmarowaną tłuszczem i wysypaną bułką tartą blachy i piec około 50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.