

Ciasto biszkoptowe z jabłkami



POTRI20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1,5 szklanki
jajko	3 sztuki
cukier	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier wanilinowy	1 łyżeczka
oliwa	3 łyżki
cukier puder	szczypta do posypania
jabłka	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białka. Białka ubić na sztywną pianę dodając cukier. ubijając dodawać po jednym żółtku, stopniowo dodać mąkę, cukier wanilinowy i proszek do pieczenia. pod koniec dodać oliwę. Ciasto wylać do okrągłej formy wyłożonej papierem do pieczenia lub posmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Na wierzchu układać obrane ze skórki jabłka. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec około 40 minut. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem. Jabłka można zastąpić innymi owocami:)