

Świeżą żurawinę też można wykorzystać, czyli ciasto z posypką :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

masło	130 g
jaja	3 szt
cukier	180 g
mąka pszenna	150 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cynamon Prymat	1/2 łyżeczki
jabłka	2-3 szt
żurawina	1 szklanka

Posypka

cukier puder	50 g
mąka pszenna	40 g
masło	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło ucierać z cukrem przez ok. 5-7 min.
- KROK 2 Następnie nie przerywając miksowania dodawać po jednym jajku.

- KROK 3 Na końcu dodać pozostałe składniki i mikserem na wolnych obrotach wszystko połączyć.
- KROK 4 Jabłka obrać i pokroić w kostkę, żurawinę umyć i osuszyć, po czym owoce dodać do ciasta i wymieszać.
- KROK 5 Z masła cukru pudru i mąki przygotować posypkę-wszystko ze sobą ręcznie połączyć.
- KROK 6 Okrągłą formę wyłożyć papierem, boki wysmarować tłuszczem. Ciasto przełożyć, posypać kruszonką i ...
- KROK 7 ...piec w 180 stopniach przez ok. 60 min.
SMACZNEGO!