

Szybkie ciasto z jabłkami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

jabłka	3 sztuki
masło miękkie	150 gramów
cukier	230 gramów
mąka pszenna	260 gramów
jajko duże	4 sztuki
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta

Dodatkowo:

cukier	2 łyżki
--------	---------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w plasterki.

W misce ucieramy masło z cukrem na puszystą masę. Stopniowo do masła dodajemy jajka, jedno po drugim. Mąkę łączymy z solą oraz cynamonem i stopniowo dodajemy do masy jajecznej.

Dokładnie mieszamy aż składniki się połączą.

Ciasto wylewamy do podłużnej formy/keksówki o wymiarach (32x 1 cm). Kawałki jabłek wciskamy jedno koło drugiego do ciasta. Po wierzchu posypujemy cukrem. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni. Pieczemy ok. 60-70 minut, do tzw. suchego patyczka.

Po upieczeniu ciasto pozostawiamy w formie przez 10-15 minut. Następnie wyjmujemy je i studzimy na kratce.

