

Szybkie ciasto figowo - jabłkowe



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki

mąka pszenna	2 szklanki
cukier kryształ	3/4 szklanki
olej z pestek winogron	3/4 szklanki
jajko	5 sztuk
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Owoce

jabłka	3 sztuki
suszone figi	200 g

Posypka

cukier puder	wg uznania
---------------------	------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wbić do miski całe jajka i dosypać cukier, zmiksować.
- KROK 2 Dosypać mąkę pszenną, ponownie zmiksować.
- KROK 3 Wlać olej z pestek winogron, znowu wszystko zmiksować.
- KROK 4 Na końcu wsypać proszek do pieczenia i dokładnie zmiksować.

- KROK 5 Małą blaszkę (24 cm x 24 cm) wyłożyć papierem do pieczenia i przelać ciasto. Figi suszone pokroić na mniejsze kawałki i położyć na cieście.
- KROK 6 Jabłka pokroić w dużą kostkę i poukładać na figach.
- KROK 7 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piec przez 50 minut.
- KROK 8 Wystudzić na kratce.
- KROK 9 Chłodne ciasto posypać cukrem pudrem.
- KROK 10 Smacznego !