

ciasto z jabłkami



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	4 sztuka
cukier	1 szklanka
mąka	1i 1/4 szkalnka
margaryna palma	3/4 kostki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jabłka	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

4 całe jaja ubić z cukrem aż masa jajeczna zbieleje i urośnie. Wsypać mąkę i czubatą łyżeczkę proszku do pieczenia- wymieszać. Dodać roztopioną ciepłą margarynę, jeszcze raz wymieszać i ciasto gotowe. Wlać do posmarowanej tłuszczem tortownicy. Na wierzchu ułożyć małe kawałki jabłek. One się w cieście zatopią. Piec ok. 50 min.

Po upieczeniu i ostudzeniu ciasto posypać cukrem- pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.