

Babka z jabłkami i cynamonem



Autor: **Malgoskawkuhni**
Przepisów: **122** Ocena: **731**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- * 3/4 szklanki oleju rzepakowego * 2 i 1/4 mąki pszennej * 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- * 4 średnia jabłka . * 6 jajek * 3/4 szklanki cukru
- * 1 łyżeczka cukru waniliowego * 0.5 łyżeczki cynamonu
- * Cukier puder do posypania gotowej babki
- * Margaryna do wysmarowania formy i bułka tarta do oprószania formy .

Sposób przygotowania:

- 1 Czas pieczenia : Około 1 godziny Temperatura : 180 stopni

Foremkę smarujemy margaryną i posypujemy bułką tartą. Zaczynamy od jabłek .

Obieramy ,usuwamy pestki i kroimy w większe kawałki .

Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym na puch . Następnie stopniowo dodajemy mąkę , proszek do pieczenia oraz cynamon . Cały czas miksując wlewamy olej . Wszystko dokładnie miksujemy do jednolitego połączenia się składników . Następnie dodajemy pokrojone jabłka i to już mieszamy łyżką drewnianą , aż jabłka wkomponują się w ciasto . Całość przekładamy do przygotowanej formy . Ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 1 godziny . Suchość babki sprawdzamy drewnianym patyczkiem .

- 2 UWAGI

* Jak wiadomo , każdy piekarnik jest inny . Przynajmniej ja tak uważam . Nawet jeśli mówią że każdy piecze tak samo . Każde ciasto kontroluję około 10 minut przed końcem pieczenia . Jeżeli uważam że środek jest zbyt mokry a góra już zbyt rumiana , przykrywam górę folią aluminiową i pozwalam ciastu dopiec się w środku .

Pysznej babki

Małgośka w Kuchni

<https://www.malgoskawkuhni.com>

Twoje notatki do przepisu: