

# Biskoptowe ciasto z jabłkami i czekoladą.



Autor: **polkangaroo**  
Przepisów: **81** Ocena: **2251**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- mąka, 1 szklanka
- cukier, 3/4 szklanki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- jajka, 5 sztuk
- olej, 4 łyżki
- woda mineralna gazowana, 2 łyżki
- sól, szczypta
- jabłka, 3 sztuki
- polewa czekoladowa, 100g

## Sposób przygotowania:

- 1 Ubij białka z solą na sztywną pianę, dodawaj stopniowo cukier i dalej ubijaj.
- 2 Cały czas ubijając dodawaj po jednym żółtku.
- 3 Po trochu dodawaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia cały czas mieszając a następnie dodaj wodę i olej-wszystko razem wymieszaj.
- 4 Obrane jabłka pokrój w ósemki i obtocz w mące. Do formy (24x28 cm) wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą wlej ciasto i ułóż NA WIERZCHU lub jak kto woli na spodzie delikatnie opanierowane mąką jabłka.
- 5 Pieczemy w piekarniku o temp. 180 stopni około 35-40 minut. SMACZNEGO.

## Twoje notatki do przepisu: