

# Ciasto Amerykańskie



Autor: **Paninadeser**  
Przepisów: **75** Ocena: **809**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 4 jajka
- szklanka cukru
- 3/4 szklanki oleju
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżeczki kakao
- 2-3 jabłka
- garść suszonej żurawiny

## Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka kroimy w kostkę. Żurawinę przelewamy wrzątkiem i odsączamy na sitku.

Jajka ubijamy z cukrem na białą i puszystą masę. Wlewamy olej.

Mąkę, proszek, sodę, kakao i cynamon przesiewamy. Dodajemy powoli do masy jajecznej i ubijamy tylko do połączenia składników. Na końcu dodałam jabłka oraz żurawinę i wymieszałam szpatułką.

Ciasto wylewamy na tortownicę o śr. 26 cm, wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok. 40 minut w 180 st. C do suchego patyczka. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: