

Ciasto cyrnamonowe z jabłkami



Autor: **Agusiowesmakolyki**
Przepisów: **203** Ocena: **2173**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 jajka
- 3/4 szklanki cukru
- 1/2 szklanki jogurtu naturalnego
- 1/2 szklanki oleju
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cynamonu
- 2 nieduże jabłka

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obrać i pokroić w półplasterki. Odłożyć na bok.
Do miski włożyć po kolei wszystkie składniki na ciasto i zmiksować. Tortownicę wysmarować margaryną i posypać bułką tartą. Przełożyć na nią ciasto.
Na wierzchu poukładać wcześniej przygotowane jabłka.
Tak przygotowane ciasto wstawić do piekarnika, nagrzanego do temperatury 180 stopni i piec 40-45 minut.
Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: