

Ciasto "wiewiórka" z jabłkami i cynamonem



Autor: **Murena**

Przepisów: **175** Ocena: **2537**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 jajka
- 2 szklanki mąki
- szklanka cukru
- 1/2 szklanki oleju
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżeczka sody oczyszczonej
- łyżeczka cynamonu
- szklanka posiekanych orzechów włoskich
- 3 jabłka
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbijamy jajka i dodajemy cukier następnie ubijamy kogel-mogel :) aby masa zrobiła się jasna i puszysta.
Potem dodajemy mąkę, olej, proszek do pieczenia i sodę oraz cynamon. Miksujemy na niskich obrotach. Teraz dodajemy posiekane orzechy oraz umyte, obrane i pokrojone w kostkę jabłka. Mieszamy już wszystko nie mikserem tylko łyżką. Ciasto powinno być trochę gęste. Keksówkę wykładamy papierem do pieczenia i wylewamy masę.
Ciasto wstawiamy do nagrzanego do 180C piekarnika i pieczemy ok. 55min do suchego patyczka.
Upieczone ciasto wyjmujemy i odstawiamy do wystudzenia.
Wystudzone ciasto posypujemy cukrem pudrem i zajadamy :)
SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: