

Delikatne ciasto z jabłkami i cynamonem



Autor: **Baladyńka**
Przepisów: 53 Ocena: 997



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2,5 szklanki maki pszennej
- 7 jajek
- 210 g masła lub margaryny, rozpuszczonego i schłodzonego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 i 1/3 szklanki cukru
- łyżeczka olejku waniliowego
- 2 łyżeczki cynamonu
- 5 – 6 jabłek pokrojonych w większe części

Sposób przygotowania:

1 Sposób wykonania:

Oddzielić białka od żółtek i ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania stopniowo dodawać cukier cały czas miksując. Gdy piana będzie sztywna i lśniąca dodać stopniowo po jednym żółtku. Gdy wszystkie składniki będą już dobrze połączone dodać rozpuszczone i schłodzone masło, olejek i mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Wszystkie składniki jeszcze chwile zmiksować.

Jabłka obrać i pokroić w większe części, posypać cynamonem i wymieszać delikatnie z ciastem.

Blachę wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą, przełożyć ciasto i wyrównać.

Całość wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 45 – 50 minut w temperaturze 180 stopni C.

Przed wyjęciem sprawdzić patyczkiem, czy ciasto się upiekło.

Po wystudzeniu można posypać wierzch cukrem pudrem.

Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: