

Mega szybkie z jabłkami i cynamonem



Autor: **Gynia**

Przepisów: 7 Ocena: 246



> 6 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- mąka tortowa, 1 szk.
- mąka ziemniaczana, 0,5 szk.
- cukier, 1 szk.
- jajka, 3 szt.
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- aromat waniliowy
- jabłka, 3 średnie
- cynamon

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka umyć, obrać, pokroić na kawałeczki.
- 2 Całe jaja utrzeć z cukrem. Mąki połączyć ze sobą dodać proszek do pieczenia i stopniowo dodawać do masy jajecznej, na końcu dodać aromat. Ciasto wylać do tortownicy (posmarowanej i oprószonej), ułożyć jabłuszka i posypać cynamonem.
- 3 Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 45 minut w temperaturze 180 st.

Twoje notatki do przepisu: