

Orzechowo-migdałowe ciasto z jabłkami



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **578** Ocena: **17417**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 szklanki mąki tortowej
- 1 szklanka cukru pudru
- 3 jajka
- 1/2 kostki masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 1 szklanka posiekanych orzechów włoskich
- 1/2 szklanki płatków migdałowych
- 5 niedużych jabłek

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy z proszkiem i sodą. Masło ucieramy z cukrem pudrem. Dodajemy po jednym jajku, a następnie stopniowo wsypujemy mąkę. Kiedy masa będzie gładka dodajemy siekane orzechy, migdały i obrane i pokrojone w małą kostkę jabłka. Całość mieszamy łyżką. Foremkę keksową o wymiarach 30x12 cm wykładamy papierem do pieczenia i napełniamy ciastem. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około godziny (do suchego patyczka). Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: