



Szybkie ciasto z jabłkami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

jaja - 6 szt.
cukier - 1 szklanka
olej - 200 ml
kefir - 2 szklanka
mąka tortowa - 3 szklanka

cukier waniliowy - 3 łyżeczka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
soda oczyszczona - 0,5 łyżeczka
jabłka - 1 kg
masło - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wbić całe jajka, zmiksować na puszystą masę dodając stopniowo cukier i cukier waniliowy.

KROK 2: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do masy jajecznej. Następnie dodać kefir wymieszany z sodą i olej. Wszystko razem delikatnie wymieszać szpatułką i przelać do formy o wymiarach 23x36 cm wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 3: Obrane jabłka pokroić na połówki, usunąć gniazda nasienne. Każdą połówkę nożem naciąć kilka razy w odstępach 1 cm. i ułożyć na przygotowanym cieście.

KROK 4: Masło rozpuścić w kubeczku. Silikonowym pędzelkiem posmarować połówki jabłek ułożonych na cieście.

KROK 5: Piekarnik nagrzać do 175 stopni, włożyć blaszkę z ciastem i piec do suchego patyczka (około 40-45 minut). Upieczone ciasto ostudzić, oprószyć cukrem pudrem.