




## Jabłka w cieście

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [ciasta](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka (u mnie orkiszowa jasna) - 40 g  
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka  
jabłko - 2 szt.  
jajo - 2 szt.  
migdały lub orzechy - 1 garść  
oliwa - 1 łyżka  
jogurt naturalny gęsty - 2 łyżka  
cynamon cejloński - 1 łyżeczka

### Dodatkowe info:

Bez dodatku cukru, a jednak słodkie za sprawą jabłek... Proste i szybkie, a jednocześnie smaczne. Ja dodałam też odrobinę białkowej odżywki waniliowej bo lubię

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Do miski wbić jaja, dodać jogurt naturalny, oliwę i dobrze połączyć, dodać suche składniki czyli mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i cynamonem. Odstawić na chwilę, a w tym czasie pokroić w cienkie plasterki dwa duże jabłka, następnie połączyć z ciastem, dokładnie wymieszać i wylać do foremki, a na wierzchu pokruszyć migdały lub orzechy. Piec w temperaturze 180 stopni ok. 40 minut.

To idealne smakuje na ciepło