Proste ciasto z jabłkami z zdrowszej wersji

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

60 min

15 porcji

Składniki:

- mąka jaglana - 200 g
- mąka orkiszowa - 200 g
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- przyprawa do piernika - 2 łyżeczka
- melasa z morwy - 100 g
- masło orzechowe - 100 g
- jaja - 2 szt.
- mleko - 250 ml
- woda gazowana - 150 ml
- jabłka - 4 szt.
- sok z cytryny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obierz i pokrój w grubą kostkę. Wymieszaj z sokiem z cytryny oraz 1 łyżeczką przyprawy do piernika.
Do miski przełóż wszystkie pozostałe składniki. Całość dokładnie ze sobą wymieszaj.
Do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia wlej ciasto. Na wierzchu ułóż pokrojone jabłka.
Piecz w nagrzanym na 180*C piekarniku, w termoobiegu przez 35-40 minut.