

Ciasto Baba Jaga



Autor: **Marchewcia**
Przepisów: **19** Ocena: **308**

5-6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- jajka, 5 szt.
- mąka, 2,25 szklanki
- olej, 0,5 szklanki
- cukier, 1,5 szklanki
- cynamon, 2 łyżeczki
- kakao, 3 łyżeczki
- soda, 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- jabłka, 4 szt.
- rodzynki, garść
- śliwki suszone, kilka
- gorzka czekolada, pół tabliczki
- mleko, odrobina

Sposób przygotowania:

- 1 4 całe jajka i jedno żółtko zmiksować z cukrem. Dodać sodę, cynamon i kakao. Wymieszać, dodając olej. Na końcu wymieszać z mąką i proszkiem do pieczenia.
- 2 Dodać jabłka pokrojone w dość grubą kostkę, rodzynki i suszone śliwki - wymieszać łyżką.
- 3 Tak przygotowaną masę przełożyć na standardową prostokątną blachę wyłożoną papierem do pieczenia lub posmarowaną masłem. Piec w 180 stopniach przez około 35-40 min. Czy ciasto jest upieczone, najlepiej sprawdzić wykałaczką - jeśli jest sucha, to wyjmować. Gorzką czekoladę rozpuścić na wolnym ogniu z odrobiną mleka i poleć wierzch ciasta. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: