

Ciasto bez roboty



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2511**

 > 6 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Jabłko - 8 szt.
- Rodzynki - 1 szkl.
- Orzechy - lub migdały - 1 szkl. krojonych
- Cukier - 1,5 szkl.
- Jaja - 6 szt.
- Mąka - 4 szkl.
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- Kakao - 4 łyżki
- Aromat rumowy - kilka kropel
- Olej - 1 szkl.
- Cukier puder - do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki (za wyjątkiem jabłek) mieszamy łyżką w dużej misce (składników jest sporo więc miska lub garnek musi być duża). Jabłka obieramy i kroimy w kostkę - dodajemy do masy i całość jeszcze raz dokładnie mieszamy. Ciasto jest bardzo "tępe" ale nie przejmujcie się, wszystko się wyrówna podczas pieczenia - dlatego ważne by wszystko razem dokładnie wymieszać łyżką. Ciasto odstawiamy na 20 minut, a w tym czasie nagrzewamy piekarnik do 180 stopni. Ciasto wykładamy na prostokątną blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok. 45 minut (do suchego patyczka). Posypujemy cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: