

Ciasto z Jabłkami mieszane łyżką pod Serową Chmurką-Super Przepis!



Autor: **mangiare**
Przepisów: **166** Ocena: **1562**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mąka tortowa 200 g
- mąka ziemniaczana 50 g
- cukier 100
- jabłka 3 szt
- jogurt naturalny 150 ml
- ser półtłusty 250 g
- jajka średnie 4
- olej rzepakowy 50 ml
- szczypta soli, kilka kropli aromatu cytrynowego
- posypka czekoladowa 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Do większej miski wrzucamy składniki ,kolejność jest dowolna, ser twarogowy rozgnieść widelcem i wrzucić do miski. Mieszamy łyżką około 4 minut do połączenia się składników. Jabłka kroimy w drobną kostkę, formę wysmarować tłuszczem i posypać mąką lub wyłożyć papierem. Moja forma o rozmiarach 17 na 35 lub możemy użyć tortownicy o rozmiarach 24 cm. Do formy wkładamy część ciasta, następnie rozkładamy nasze jabłka potem przykrywamy pozostałym ciastem.
- 2 Całość posypujemy posypką czekoladową lub pokruszoną gorzką czekoladą. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika 180 stopni funkcja góra, dół na środkową półkę ,pieczemy przez 35 minut następnie ciasto przykrywamy papierem do pieczenia i pieczemy jeszcze 5 minut. Ja przykrywam papierem bo mój piekarnik za bardzo mi podpieka ciasta. Pamiętaj ,każdy piekarnik inaczej piecze. Pieczemy do suchego patyczka. Zapraszam do obejrzenia krótkiego filmu na mój kanał na yt.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: