

Kakaowy jabłecznik z bakaliami



Autor: **palooka**

Przepisów: **48** Ocena: **677**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 2 szklanki
- jajka, 3
- cukier, 1 szklanka
- cukier wanilinowy, 1
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- soda oczyszczona, 1 płaska łyżeczka
- kakao, 3 łyżki
- cynamon, 2 łyżeczki
- bakalie(rodzynki, płatki migdałów, orzechy)
- jabłka, 3-4
- olej, 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubić z cukrem. Wsypać mąkę, sodę, proszek, kakao i cynamon i wszystko razem wymieszać. Do masy stopniowo dodawać olej, cały czas mieszając.
- 2 Jabłka obrać pokroić w kostkę dodać do ciasta. Wsypać bakalie i wszystko razem wymieszać. Blaszke 25x25 natłuścić i posypać bułką tartą. Ciasto wlać do foremki i wstawić do nagrzanego piekarnika 180 stopni i piec około 45- 50 minut. Oczywiście sprawdzać ciasto patyczkiem, bo może być wcześniej upieczone. Ostudzone ciasto można posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: