

## Cynamonowe ciasto z jabłkami i orzechami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ilka86, dnia 14 Grudnia 2012r. o 11:36

Tagi: ciasto, orzechy, jabłka

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka owoce

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	3	szklanka	dodatki
cukier	1	szklanka	dodatki
olej słonecznikowy	3/4	szklanka	płyny i sosy
mleko	3/4	szklanka	nabiał
jajo kurze	4	szt.	nabiał
soda oczyszczona	1	łyżeczka	dodatki
jabłko	3	szt.	owoce
cynamon mielony	2	łyżeczka	przyprawy i zioła
rodzynki	3	łyżka	dodatki
imbir kandyzowany	40	g	przyprawy i zioła
orzechy laskowe	100	g	dodatki

### Opis

Jajka ubijam z cukrem na puszystą masę. W drugiej misce przesiewam mąkę z sodą i cynamonem. Do ubitych jajek stopniowo wlewam olej i dalej ubijam, wlewam też mleko nie przerywając miksowania. Następnie wsypuję partiami sypkie składniki i dokładnie, ale krótko miksuję - tylko do połączenia się składników. Jabłka myję, obieram ze skórki, wykrawam gniazda nasienne i kroję w dużą kostkę. Kandyzowany imbir kroję w małą kosteczkę, a orzechy na mniejsze kawałki.

Dodaję pokrojone jabłka do masy i dokładnie mieszam łyżką. Wrzucam imbir, orzechy, rodzynki, papaję i całość dokładnie mieszam łyżką. Masę przekładam do formy (o wymiarach 25 cm na 30 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiam do nagrzanego do 180°C piekarnika i piekę ok. 1 godziny. Po upieczeniu pozostawiam ciasto do ostudzenia.

Ostudzone ciasto ozdabiam czekoladową polewą, na której układam półówki włoskich orzechów.



Dla ilu osób: 24  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.  
 Cana:  
 Liczba kalorii: