

Ciasto jabłkowo-orzechowe

Przepis dodany przez użytkownika amif

pyszne

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kostka masła - 1 szt.
- Cukier wanilinowy - 1 szt.
- jajka - 3 szt.
- mąka pszenna - 150 g
- mąka ziemniaczana - 4 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- jabłka kwaśne - 2 szt.
- orzechy włoskie - 100 g

Etapy przyrządzania:

1. Masło (margarynę) utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę i następnie wciąż mieszając, dodawać po jajku. Wymieszać mąkę pszenną z ziemniaczaną, proszkiem do pieczenia i wsypywać po łyżeczce do utartej masy, mieszając. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Osączone z soku wraz z posiekаныmi orzechami dodać do ciasta i wymieszać. Piec w formie w nagrzanym piekarniku około 45 minut.

