

na



z

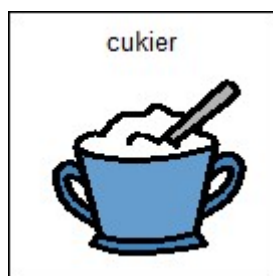


Składniki:

100g



180g



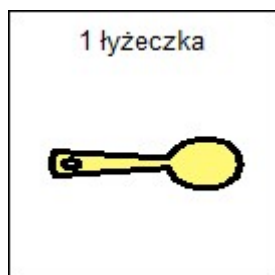
150g



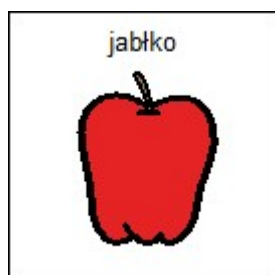
10g



1



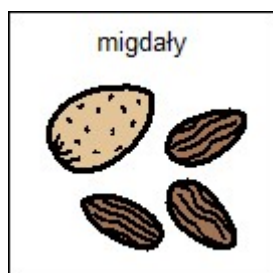
1,5kg



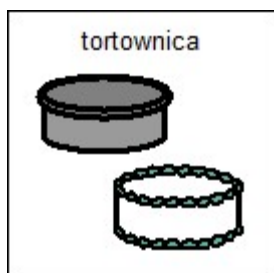
50g



50g płatków

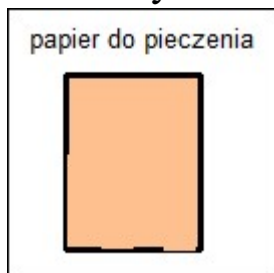


Wykonanie:



Bierzemy

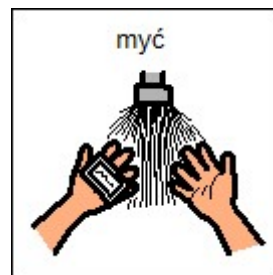
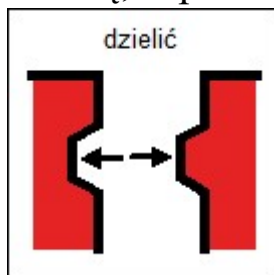
o wymiarach 24cm, wykładamy



a boki smarujemy olejem.
rozgrzewamy do 180stopni C.

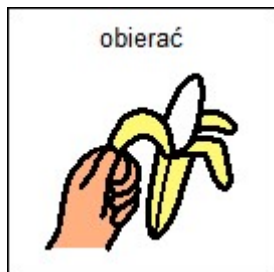


Bierzemy i mąkę z cukrem, kaszą
manną, proszkiem do pieczenia i cynamonem. Mieszanę



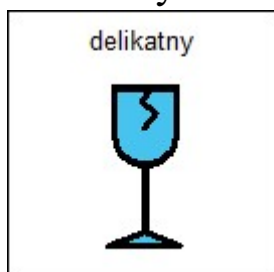
na 4 części. Następnie

i

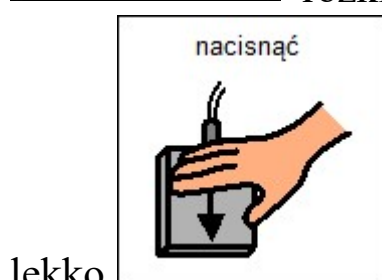


jabłka. Usuwamy gniazda nasienne i
o grubych oczkach.

$\frac{1}{4}$ suchych składników przekładamy na dno

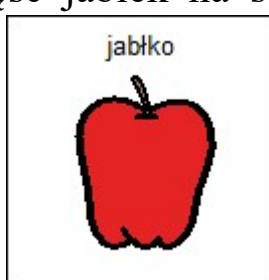


rozkładamy część jabłek na suchych składnikach i



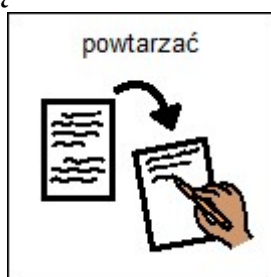
lekko

łyżką. Na

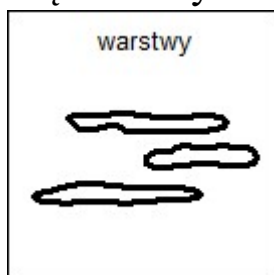


wysypujemy kolejną

część suchych składników.

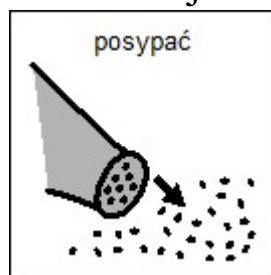


czynność, aż uzyskamy 3

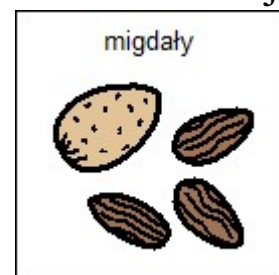


z jabłkami. Na końcu jest sucha część składników i ją

polewamy olejem. Wierzch



płatkami



Tak przygotowane ciasto pieczemy 50-55 minut.

Smacznego!!!