



Korzystając z chwili, że moi chłopcy buszują na dworze wrzucam Wam przepis na pyszne ciasto z jabłkami. Mokre a jednocześnie puszyste i miękkie, w konsystencji przypominające trochę ciasto jogurtowe. Na weekendowe popołudnia do kawki czy na podwieczorek idealne. Co najważniejsze jest banalnie proste, składa się z zaledwie kilku składników i przyrządza się je błyskawicznie. Zapraszam po przepis!



**Składniki:**

125g. masła lub oleju

$\frac{3}{4}$  szklanki cukru brązowego

3 jaja

175g. mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżka mleka

2 jabłka

cynamon (niekoniecznie)

1-2 łyżki rodzynek sultkańskich







Jabłka obieramy i ścieramy na tarce w talarki, dodajemy rodzynki i posypujemy cynamonem.

Masło ucieramy z cukrem, następnie dodajemy do niego po jednym jajku.

Do masy przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia i dodajemy mleko. Całość mieszamy, po czym część ciasta wylewamy do formy, przekładamy je jabłkami z cynamonem i zalewamy pozostałą masą.

Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 35-40 minut.