

Ciasto z orzechami i przyprawami

80–100 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

4 szt.	Jajko
120 g	Surowy cukier trzcinowy
200 g	Mąka orkiszowa
160 g	Neutralny olej roślinny
90 g	Orzechy mielone
2 łyżeczki	Proszek do pieczenia
250 g	Jabłko tarte
1 szt.	Wanilia Bourbon laska
1 łyżeczka	Cynamon mielony
0.25 łyżeczki	Goździki mielone
0.5 łyżeczki	Kardamon mielony
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Cukier puder i trochę cynamonu do posypania

Przygotowanie

1. Posmaruj okrągłą formę do ciasta ciepłym masłem i posyp ją mąką lub mielonymi migdałami. Użyj pędzelka, aby dokładnie pokryć formę tłuszczem.
2. Rozgrzej piekarnik do temperatury 170°C korzystając z termoobiegu.
3. Korzystając z miksera utrzyj jajka z cukrem. Rozetnij wzdłuż laskę wanilii bourbon i wyskrob miąższ. Powoli wlej olej do mieszanki jajek i cukru, a potem dodaj miąższ z laski wanilii.
4. W misce wymieszaj mąkę, orzechy i przyprawy, a następnie dodaj całość do mokrej mieszanki. Następnie zetrzyj jabłka i dodaj je do masy.
5. Przelej ciasto do okrągłej formy i piecz w rozgrzanym piekarniku przez około 50–60 minut w temperaturze 170°C korzystając z termoobiegu. Za pomocą patyczka do szaszłyków sprawdzaj czy ciasto jest gotowe.
6. Poczekaj, aż upieczone ciasto nieco ostygnie, a następnie wyjmij je z formy. Przed podaniem posyp je cukrem pudrem i cynamonem, ciesz się smakiem.