



Ciasto z orzechami i przyprawami

🕒 80–100 Min ❤️ ❤️ ❤️

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 6

🔥 = Kotányi Produkty

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.	🔥 Wania 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

- 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 łaskę wanilii bourbon i wyskrob miąższ. Powoli wlej olej do mieszanki jajek i cukru, a potem dodaj miąższ z łaski wanilii.
- 4 W misce wymieszaj mąkę, orzechy i przyprawy, a następnie dodaj całość do mokrej mieszanki. Następnie zetrzyj jabłko 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.

