



Ciasto makowo - jabłkowe z bakaliami

Autor: Kamila O

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mak wyplukać, następnie zalewamy gorącą wodą i gotujemy ok 45 minut na małym ogniu, co jakiś czas mieszając. Następnie odsączamy go i mielimy w maszynce. Bakalie siekamy drobno. Jabłka myjemy, obieramy i usuwamy gniazda nasienne, następnie ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Do miski wbijamy jajka, dodajemy cukier i ucieramy mikserem na puszystą masę, następnie dodajemy mak, starte jabłka i bakalie, Na końcu dodajemy proszek do pieczenia i kaszę manną, dobrze teraz wszystko razem mieszamy. Formę wykładamy papierem do pieczenia, przekładamy do niej ciasto i wstawiamy do nagrzanego do 180stC piekarnika. Pieczemy ok 60 minut. Jak ciasto przestygnie posypujemy cukrem pudrem.

mak suchy - 200 g,

jajka - 4 szt,

cukier - 3/4 szkl,

jabłka - 4 szt,

kasza manna - 5 łyżek,

proszek do pieczenia- 1 łyżeczka,

orzechy - 10 dag,

rodzynki - 10 dag,

skórka pomarańczowa - 10 dag,

cukier puder