

## CIASTO Z JABŁKAMI I KORZENNĄ NUTĄ

### SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki
- 1 i ½ szklanki cukru (można dać mniej)
- 1 szklanka orzechów włoskich
- 1 kostka margaryny
- jabłka średniej wielkości – kwaśne około 5 sztuk
- 5 jajek (oddzielone żółtka od białek)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika lub cynamonu
- 1 szklanka dowolnych bakalii (jeśli większe np. figi to pokrojone)

Jabłka obrać i pokroić w kostkę 2x2 cm zasypać szklanką cukru, odstawić żeby puściły sok. Orzechy uprażyć na patelni i rozdrobnić na grubo. Rozpuścić margarynę i ostudzić. Mąkę połączyć z sodą, proszkiem do pieczenia i przyprawą do piernika. Do margaryny dodać żółtka i dokładnie wymieszać, wlać do jabłek. Dodać orzechy i bakalie, wsypać mąkę z proszkiem, wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę, i dalej ubijając dodać resztę cukru. Wszystko delikatnie połączyć. Wyłożyć na blachę posmarowaną masłem i wysypaną bułką tartą lub wyłożonego pergaminem. Piec 45 minut w temp. 200°C.