

WIELKANOCNA ROZKOSZ



Składniki:

4 duże jabłka
1,5 łyżki cynamonu
2 szklanki mąki
1 szklanka cukru
1 łyżeczka proszku do
pieczenia
1 łyżeczka sody
oczyszczonej
 $\frac{3}{4}$ szklanki oleju
4 jajka



Obrane i wydrażone jabłka kroimy w kostkę...



Dodajemy cynamon...



Następnie cukier, jajka oraz olej...



**Dodajemy przesianą mąkę,
proszek do pieczenia oraz sodę...**



Dokładnie mieszamy wszystkie składniki do powstania gładkiego ciasta...



**Przekładamy je do wyłożonej
papierem do pieczenia formy...**



**Ciasto wstawiamy do nagrzanego
do 180 stopni piekarnika,
pieczemy 45 minut.**



**Po całkowitym wystygnięciu
ciasta, odkrajamy boki tworząc
jajko...**



Przepis na lukier:

cukier puder (70g)

woda (1 łyżka)

cytryna (1 sztuka)

Wodę gotujemy,
cytrynę wciskamy,
na końcu dodajemy
cukier puder...



Lukier rozprowadzamy na cieście...



**Ostatni etap to dekorowanie jaja
cukiernicznymi posypkami...**





SMACZNEGO!!!