
CIASTO "CYNAMONOWIEC"

Dodano: 2006-08-19 17:29:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3682 razy.

1 Cukier wanilinowy,
5 jajek,
250 g cukru,
300 g mąki,
1/2 szkl. oleju,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
1 łyżeczka sody,
1 łyżeczka cynamonu,
3-4 winne jabłka,
bakalie.

Jajka zmiksować z cukrem. Dodawać stopniowo pozostałe składniki: mąkę, olej, proszek do pieczenia, sodę, cynamon i jabłka pokrojone w kostkę oraz bakalie. Dokładnie wymieszać. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 178°C przez 45 minut. Zimny posypać cukrem pudrem.

Czas pieczenia: 45 minut.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>

ble ble ąć ęńóóóó

Nadesłał(a):hehe 2006-09-14 17:09:54