**CIASTO WŁOSKIE**

**SKŁADNIKI:**

* 6 JABŁEK
* 1 SZKLANKA CUKRU
* 1 SZKLANKA BAKALII (RODZYNKI I ORZECHY TO BAZA + WSZYSTKO, CO MASZ I CHCESZ DODAĆ)
* 3 JAJKA
* 2 SZKLANKI MĄKI
* 1 ŁYŻECZKA PROSZKU DO PIECZENIA
* 1 ŁYŻECZKA SODY OCZYSZCZONEJ
* 3 SZCZYPTY SOLI

**WYKONANIE:**

JABŁKA POKRÓJ W KOSTKĘ, ZASYP CUKREM, DODAJ BAKALIE, WYMIESZAJ I ODSTAW NA GODZINĘ. NASTĘPNIE WBIJ JAJKA, POSYP SOLĄ I WYMIESZAJ. WSYP MĄKĘ Z PROSZKIEM DO PIECZENIA I SODĄ, WSZYSTKO WYMIESZAJ. CIASTO PRZEŁÓŻ DO FORMY (35 X 27 CM, LUB NIECO MNIEJSZEJ) WYŁOŻONEJ PAPIEREM DO PIECZENIA.
PIECZ W ŚREDNIO NAGRZANYM PIEKARNIKU OKOŁO 40 MINUT. DZIĘKI DUŻEJ ILOŚCI JABŁEK, UPIECZONE CIASTO JEST MIĘKKIE I WILGOTNE. SMACZNEGO!