

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **CIASTO „WIEWIÓRKA” Z ORZECHAMI I JABŁKAMI**

## **Składniki:**

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 szklanki oliwy
- 1 szklanka posiekanych orzechów włoskich
- 3 duże jabłka

## **Przygotowanie:**

1. Jajka ubić z cukrem, starannie wymieszać z mąką, sodą i proszkiem do pieczenia. Nadal mieszając wlewać bardzo powoli oliwę. Jabłka pokroić w kostkę i dodać do ciasta, delikatnie wymieszać. Orzechy posiekać na małe kawałki, dodać do ciasta i wymieszać.
2. Dno tortownicy (średnica 24 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, boki wysmarować masłem. Przełożyć ciasto i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C, piec 35 - 45 minut.

***SMACZNEGO!***