

---

## Ciasto z jabłkami

4 jajka ubić z 20 dag cukru, a następnie nadal ubijając dodać 15 dag roztopionego masła i mieszając łyżką drewnianą dodawać:

- płaską łyżeczkę imbiru,
- ½ łyżeczki cynamonu,
- szczyptę soli,
- 20 dag mąki tortowej zmieszanej z 2 płaskimi łyżeczkami proszku do pieczenia,
- 1/3 łyżeczki kurkumy.

Dokładnie wymieszać i wlać ciasto do tortownicy o średnicy 25 cm posmarowanej masłem i posypanej tartą bułką.

Następnie włożyć w ciasto soczyste i winne dojrzałe jabłka, obrane i wydrążone na przestrzał, układać je jedno przy drugim (zużywa się ich najczęściej 7-8 sztuk), piec około 1,5 godz. w temp. 180°C.

