

Ingrediencie

300 g polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, väčšia štipka škorice, hrst' hrozienok, 2 vajcia, 200 g kryštálového cukru, 2 lyžice oleja, 300 g nahrubo nastrúhaných jablák

Postup

V miske zmiešame múku s práškom do pečiva, škoricu a hrozienka. V druhej miske zmiešame vajcia, cukor a olej do peny. Vmiešame do nej jablká a múku s hrozienkami. Dôkladne premiešame a cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Pečieme pri teplote 180 stupňov asi 55 minút.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

