

Ingrediencie

1 a 1/2 hrnčeka hladkej múky, 1 hrnček cukru krupica, 1 vanilkový cukor, 150 g mletých orechov, 1/2 hrnčeka oleja, 1/2 hrnčeka mlieka, 4 vajcia, 2 nahrubo nastrúhaných jablák, 1 prášok do pečiva, 4 lyžice rumu, 80 g nahrubo nasekanej čokolády

Postup

Vyšľaháme vajcia, kryštálový a vanilkový cukor do bielej peny. Postupne vmiešame všetky tekuté a sypké suroviny. Nakoniec vmiešame čokoládu. Cesto vylejeme do vymastenej a hrubou múkou vysypanej formy a pečieme pri teplote 180 stupňov cca hodinu. Skúšame špajlou.

