

## www.SztukaKulinarna.pl

### Placek z orzechami

ilość porcji **10** czas **1 godzina 30 minut** trudność **bardzo łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	szklanka	mąka pszenna	
1.5	szklanka	cukier	
4	szt	jajko	
1	kg	jabłko	
1	szklanka	orzechy włoskie	to będzie ok 10 dkg
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	łyżeczki	sody	
0.5	szklanka	oliwa (olej)	

Przepis Jaja całe i cukier mieszamy w dość głębokiej misce lub garnku (nie ubijać tylko dobrze wymieszać łyżką drewnianą)

Orzechy siekamy na drobne kawałki i zalewamy letnią wodą żeby trochę namiękły.

Jabłka obieramy ze skórki i dość cienko kroimy.

Zanim zrobimy jabłka to orzechy już namiękną i dajemy na sitko żeby osiały.

Proszek i sodę mieszamy z mąką, kolejno dodajemy wszystko po trochu do cukru i jajek, mieszamy w misce.

Gdy wszystko jest już wymieszane to niech postoi tak w misce ok 15 minut. Potem wkładamy na blachę i pieczemy ok 50 minut.

Składniki