



Ciasto Wiewiórka

Składniki

Ciasto

- 300 g mąki Basia Tortowa Extra typ 405
- 100 g cukru
- 100 g czekolady
- 3 lub 4 jabłka
- 4 szt jajek
- cukier puder - wg potrzeb
- 250 ml jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka kakao - opcja
- 100 ml oleju słonecznikowego
- 200 g orzechów włoskich
- 15 g (3 łyżeczki) proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka przyprawy korzennej
- 100 g rodzynek
- szczypta soli

Sposób przygotowania

Ciasto

Obierz jabłka i pokrój w średniej wielkości kostkę. Zalej rodzynki gorącą wodą. Rozdrobnij orzechy na mniejsze kawałki, możesz to zrobić przy pomocy blendera. Czekoladę pokrój w drobną kosteczkę. Do miski wbij jajka, dodaj szczyptę soli i rozpocznij ubijanie. Kiedy masa trochę urośnie, zacznij dodawać cukier. Nie przerywając ubijania dodaj olej oraz jogurt. Ubita masa jajeczna powinna mieć jasny kolor. Do masy dodaj przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia i połącz je ze sobą mikserem. Dodaj pozostałe składniki: pokrojone jabłka, rozdrobnione orzechy, rodzynki (bez wody), czekoladę, przyprawę korzenną oraz kakao. Wszystko razem wymieszaj łyżką.

Pieczenie

Natłuszczona blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Wlej do niej gotowe ciasto i wyrównaj powierzchnię łyżką. Ciasto wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika, na środkowa półkę bez termoobiegu. Powinno się piec ok 40 minut lub do tzw. suchego patyczka. Upieczone ciasto oprósz cukrem pudrem. Smacznego!