

JABŁKA NA TALERZU



Herbaciane ciasto

Wilgotne ciasto, w którym słodycz daktyli i Tartego jabłka łączą się idealnie z aromatem herbaty. Smakuje wspaniale zaraz po upieczeniu, jak i na drugi dzień do porannej kawy.

Liczba porcji: 8-10

Czas przygotowania: 1,5h

Składniki:

200 g miękkich daktyli bez pestek

1/2 łyżeczki sody

180 ml ostudzonej herbaty Earl Grey (zaparzone z 2 łyżeczek suszu)

1 słoiczek Tartego jabłka od Braci Sadowników (mus i płatki)

180 g mąki pszennej

3/4 łyżeczki proszku do pieczenia

100 g brązowego cukru trzcinowego

150 g masła (roztopionego i ostudzonego)

1 cukier waniliowy

4 jajka



Sposób przygotowania

Piekarnik nagrzewamy do 160°C. Siekamy daktyle, łączymy je z sodą i herbatą, pozostawiamy w misce na 10 minut. Następnie miksujemy na gładkie puree i odstawiamy.

W drugiej misce mieszamy mąkę i cukier. Dodajemy masło, wanilię, jajka, Tarte jabłko (mus i płatki) i dokładnie mieszamy łyżką (nie miksujemy). Jeśli ciasto jest zbyt płynne, należy dodać 20 g mąki.

Dużą keksówkę (np. o długości 30 cm) lub formę na muffinki smarujemy masłem, obsypujemy mąką.

Wlewamy ciasto do formy, wstawiamy do piekarnika i pieczemy około 50-60 minut. Przed wyjęciem z piekarnika, sprawdzamy czy ciasto jest upieczone za pomocą drewnianego patyczka (jeśli patyczek wbity w ciasto jest po wyjęciu suchy to znak, że ciasto jest gotowe). Po wyjęciu z piekarnika należy pozostawić ciasto do ostygnięcia.

Ciasto można także przygotować używając dwóch słoiczków Tartego jabłka (wówczas należy zwiększyć ilość mąki o około 20-30 g).