Proste ciasto jabłkowe z otrębami

Składniki

- mąka- 1/2 szklanki
- otręby- 1/2 szklanki
- cukier- 1/2 szklanki
- jajka- 2 szt.
- jabłka- 350 g (3 średniej wielkości)
- bakalie- 2/3 szklanki (u mnie to orzechy włoskie i żurawina)
- cynamon- 1 łyżeczka
- soda- 1 płaska łyżeczka

Sposób przygotowania

Piekarnik nastawić na 180 stopni.Do miski z mąką i otrębami wsypać sodę, cynamon, cukier i wymieszać.Dodać 2 jajka i łyżką wymieszać do połączenia się składników, a następnie wrzucić jabłka pokrojone w kostkę oraz bakalie i ponownie całość wymieszać.Przelać do małej keksówki (wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej masłem i oprószoną mąką) i piec przez 45 minut lub do tzw. suchego patyczka.