

# Ciasto przypadek

## Składniki na ciasto:

- 300 g mąki pszennej tortowej
- 250 g miękkiego masła lub margaryny
- 4 jajka
- 180 g cukru
- 50 ml mleka
- 30 g przyprawy do piernika lub cynamonu
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

## Składniki na polewa czekoladowa:

- 200 g czekolady mlecznej
- około 6 łyżek mleka

## Dodatkowo:

- 600 g jabłek
- 100 g orzechów włoskich

## Wykonanie:

### Ciasto

Do miski dajemy wszystkie składniki na ciasto i nożem wszystko siekamy. Następnie mikserem lub kulą do ucierania, wszystko dokładnie ucieramy. Ciasto odstawiamy i szykujemy sobie jabłka.

Okolo 600 kg jabłek (u mnie to było 5 jabłek). Myjemy, obieramy ze skórki i trzemy na tarce o grubych oczkach. Tak przygotowane jabłka dodajemy do masy i wszystko mieszamy łyżką. Na koniec dodajemy grubo posiekane orzechy włoskie i dokładnie wszystko mieszamy.

Przygotowane ciasto przekładamy do blaszki, o wymiarach 24x38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki, a wierzch równamy.

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 40 min. Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy.

### Polewa czekoladowa



Na koniec przygotowujemy polewę czekoladową. W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekoladę mleczną z mlekiem. Jeśli polewa będzie za gęsta, nie lejąca, dodajemy jeszcze trochę mleka. Ciasto równomiernie polewamy polewą, rozprowadzając po całej powierzchni.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

