



Продукти:

4 яйца
1 ч.ч.захар
1,5 ч.ч.брашно
1,5 ч.л.бакпулвер
3 с.л.олио
2 с.л.вода
1 с.л.оцет
4-5 малки ябълки - обелени и нарязани на четвъртинки
1 с.л.захар за поръсване
канела

Начин на приготвяне:

Загрейте фурната до 190 градуса.

Разбийте яйцата със захарта за около 3 минути.

Добавете останалите съставки, като започнете от течните, завършите с брашното и разбъркате добре.

Намазнете форма за печене с диаметър 26 см и поръсете с брашно.

Изсипете тестото във формата.

Сложете отгоре нарязаните ябълки.

Поръсете равномерно със захар и канела.

Поставете във фурната и печете 40 минути.

С дървена клечка проверете готовността на тестото.

Преди поднасяне може да се поръси с пудра захар.