



Продукти за тестото:

1/2 ч.ч.(70 гр) брашно
1/3 ч.ч.(70 гр) захар
1 с.л. бакпулвер
1/8 ч.л. финна морска сол
1/2 ч.л. ванилов екстракт
2 яйца
2 с.л. олио
1/3 ч.ч.(80 мл) пълномаслено мляко
4 големи ябълки(~900 гр)

Заливка:

1/3 ч.ч.(60-70 гр) захар
1 яйце
3 с.л. масло, разтопено

Начин на приготвяне:

Загрейте фурната до 200 градуса.

Застелете дъното на формата(23x5 см) с хартия за печене и намажете с масло и стените.

Обелете ябълките, разрежете на четвъртини, махнете семената, всяка четвъртина нарежете на ивици с широчина 1 см.(за да не потъмнеят, сложете ги в купа с хладка вода и лимонов сок).

Отцедете ябълките и леко ги подсушете с кухненска хартия, сложете във формата - не трябва да заемат повече от 3/4 от обема.

За тестото: в купа смесете сухите продукти.

Към леко разбитите яйца, добавете ваниловия екстракт, олиото и млякото, разбъркайте добре.

Смесете течните и сухите продукти, равномерно излейте във формата с ябълките - покрива ги до половина.

Леко разклатете формата, за да стигне тестото до дъното.

Печете 30-35 минути до златисто.

За заливката: смесете яйцето, захарта и разтопеното масло.

Равномерно разпределете върху сладкиша.

Печете още 15 минути, до златисто - тестото трябва да бъде плътно.

Изстудете във формата 20-30 минути.

Изстиналият сладкиш се поръсва с пудра захар.

Поднесете със сладолед или с разбита сметана.