

# Razowe ciasto piernikowe

## z jabłkami i kawałkami czekolady



### Składniki:

- 4 - 5 średnich jabłek
- 3 szklanki maki pszennej razowej
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki cynamonu
- opakowanie przyprawy piernikowej
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 3 jajka (w temperaturze pokojowej)
- 1/2 szklanki płynnego miodu
- 1 szklanka oliwy extra vergine
- 50 g ciemnej czekolady 70%

**Polewa czekoladowa:** 100 g ciemnej czekolady 70%, roztopionej z 1 łyżką oliwy extra vergine i 1 łyżeczką przyprawy piernikowej

### Przygotowanie:

- Piekarnik nagrzać do 170 stopni. Formę keksową posmarować oliwą i obsypać otrębami żytnimi lub pszennymi.
- Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
- W dużej misce dokładnie wymieszać mąkę razową z kakao, cynamonem, przyprawą piernikową (pozostawić 1 łyżeczkę na polewę), czekoladą drobno posiekaną i sodą, odstawić.
- Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę. Żółtka miksować przez około 4 - 5 minut, aż staną się puszyste. Stopniowo wlewając miód miksować dalej przez około 3 - 4 minuty. Wymieszać z oliwą extra vergine.
- Przebrać do miski z mąką i bardzo delikatnie wymieszać łyżką, następnie połączyć z pianą z białek a na koniec z jabłkami.
- Wyłożyć do przygotowanej blaszki i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 60 minut.