

# ANIA STARMACH

## Jabłka idealne na szarlotkę

### Co kupić?

- 2kg jabłek
- 120g cukru
- Duża szczypta cynamonu
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 50ml wody
- 1 łyżka masła

### Jak przygotować?

1. Jabłka obierz i przy pomocy malaksera pokrój jabłka na plasterki.
2. Jabłka i wszystkie pozostałe składniki umieść w misie robota z funkcją podgrzewania, temperaturę ustaw na 100 stopni i prędkość 1 z łyżeczką.
3. Jabłka podgrzewaj przez 30-40 minut, aż całkowicie się rozpadną.
4. Możesz je użyć od razu lub przełożyć do słoików i zawekować. Ja lubię mieć w spiżarni kilka słoików z jabłkami, nigdy nie wiadomo, kiedy mnie najdzie ochota na szarlotkę ;)