

ANIA STARMACH

Jabłka pod orzechową kruszonką

Co kupić?

- 8 jabłek
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 100g mąki pszennej
- 100g mielonych orzechów włoskich
- 100g brązowego cukru
- 120g masła
- duża szczypta cynamonu

Jak przygotować?

1. Jabłka obierz, pokrój na ćwiartki, podsmaż na łyżce masła, dodaj cynamon, cukier waniliowy, łyżkę cukru, przełóż do żaroodpornej formy.
2. Pozostałe masło wymieszaj z cukrem, mąką i orzechami, posyp kruszonką owoce.
3. Zapiekaj przez 20–30 minut w temperaturze 180 stopni.