

ANIA STARMACH

Najlepsze jabłka pod kruszonką

Co kupić?

KRUSZONKA

- 200g mąki pszennej
- 150g masła, w temperaturze pokojowej
- 90g drobnego cukru do wypieków

NADZIENIE JABŁKOWE

- 1.5kg jabłek (może też być 2kg) (najlepiej szara reneta lub antonówka, ale w tym deserze możesz użyć praktycznie każdej odmiany)
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka masła
- 1 laska wanilii (lub 1 łyżeczka cukru waniliowego)
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 garść rodzynek

Jak przygotować?

KRUSZONKA

1. Wszystkie składniki wymieszaj (najlepiej rękoma), przechowuj w lodówce. Taką kruszonkę można też zamrozić i użyć po jakimś czasie.

NADZIENIE JABŁKOWE

2. Jabłka obierz i pokrój w ósemki. Na patelni rozpuść masło, wrzuć pokrojone jabłka. Dodaj cukier (2 łyżki), cynamon, wanilię i rodzynek. Jabłka wymieszaj i duś na niewielkim ogniu przez ok. 5-10 minut.
3. Jabłka przełóż do formy żaroodpornej, przykryj równomiernie kruszonką.
4. Piecz około 40-45 minut w temperaturze 180 stopni.
5. Takie jabłka są pyszne na ciepło i na zimno ;)