

Jabłka pod kruszonką

Jabłka pod kruszonką przygotujesz je w kilka minut. Tutaj nie czekasz na wyrastanie ciasta i nie dajesz wielu składników. One zawsze wychodzą!

Składniki:

- 2 jabłka - 350 g
- 150 g mąki pszennej - niecała szklanka
- 100 g cukru - pół szklanki
- 100 g masła - pół kostki
- 2 łyżeczki cynamonu

POTRZEBNE BĘDĄ: MISKA, BLACHA DO PIECZENIA (NAJLEPIEJ DUŻE ŻAROODPORNE NACZYNIĘ), DESKA DO KROJENIA, NÓŻ I OCZYWIŚCIE FARTUCH OCHRONNY

Wykonanie

Kruszonka.

1. Mąkę pszenną, cukier, łyżeczkę cynamonu i zimne mało umieścić razem w misce i rozcierać czystą dłonią.
2. Wszystkie składniki powinny się połączyć.

Kolejne czynności

1. Jabłka obrać i pokroić na ćwiartki.
2. Wyciąć gniazda nasienne i pokroić jabłka na mniejsze kawałki.
3. Jabłka rozłożyć równo w formie, oprószyć łyżeczką cynamonu.
4. Na jabłka rozłożyć kruszonkę.
5. Kruszonkę dodatkowo oprószyć drugą łyżeczką cynamonu.
6. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni Celsjusza przez 25 minut.

