

Jabłka pod kruszonką

Składniki:

1kg kwaskowatych jabłek

1/2 cytryny

2-3 łyżki rodzynek

150g mąki

100g cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

100g zimnego masła

1. Jabłka obrać, przepołować, usunąć gniazda nasienne, pokroić wzdłuż na kawałki, skropić sokiem z cytryny i ułożyć w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym masłem. Posypać je z wierzchu rodzynkami.
2. W misce wymieszać razem mąkę, cukier, cukier waniliowy. Dodać posiekane masło, wymieszać i następnie rozcierać palcami, aż powstanie kruszonka.

Posypać kruszonką przygotowane jabłka i wstawić je do piekarnika nagrzanego do 190 °C na funkcji góra-dół.

Piec przez około 30-40 minut, aż ładnie się przyrumieni kruszonka.

Udanych wypieków:)

Źródło: <https://malacukierenka.pl/jablka-pod-kruszonka.html>



SMACZNEGO!!!