




## Gniazda makaronowe z jabłkami

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#), [zapiekanek](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

makaron grube wstążki ( kulki) - 4 szt.

jabłka - 1/2 kg

cynamon mielony - 1 łyżeczka

cukier waniliowy - 1 łyżeczka

skórka pomarańczowa

kandyzowana - 2 łyżka

płatki migdałowe - 1 łyżka

masło - 1 łyżka

cukier - do smaku

sól - do smaku

### Dodatkowe info:

Makaron zapiekany z jabłkami i cynamonem jest rewelacyjny. Można go podawać jako ciepłą przekąskę lub deser.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jabłka obrać, pokroić na kawałki, włożyć do garnka, wlać 2 łyżki wody, rozgotować. Dodać cukier waniliowy, cukier według uznania, cynamon, wymieszać.

**KROK 2:** Gniazda makaronu włożyć do wrzącej, osolonej wody i ugotować.

**KROK 3:** Wyjąć łyżką cedzakową i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

**KROK 4:** Do gniazd z makaronu włożyć porcję usmażonych jabłek, posypać skórką pomarańczową i płatkami migdałowymi.

**KROK 5:** Na wierzchu ułożyć po kilka wiórek masła. Blaszke z makaronem włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i zapiekać około 5-8 minut. Posypać cukrem, podawać.