




Jabłka pieczone z dynią i orzechami

 Stokrotka

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

jabłka - 8 szt.

dynia Hokkaido - 30 dag

cukier z wanilią - 1 łyżka

miód prawdziwy - 2 łyżka

cynamon mielony - 1 łyżeczka

orzechy włoskie - 5 dag

Dodatkowe info:

Jabłka pieczone to łatwy do przygotowania bardzo smaczny deser.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię umyć, usunąć miąższ z pestkami i zetrzeć na tarce o średnich oczkach. Dodać mielony cynamon, cukier z wanilią i miód, wymieszać.

KROK 2: Jabłka umyć, wydrążyć gniazda nasienne, ułożyć w naczyniu żaroodpornym.

KROK 3: Nappełnić przygotowanym farszem dyniowym. Po wierzchu posypać posiekanymi orzechami. Naczynie z jabłkami wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do miękkości około 30-40 minut. Długość pieczenia zależy od wielkości jabłek.