




Jabłka pod kruszonką


 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 12 porcji

Składniki:

jabłka - 2 kg

mąka pszenna - 20 łyżka

masło - 10 łyżka

cynamon - 2 łyżeczka

cukier trzcinowy - 10 łyżka

Dodatkowe info:

Zawsze podaję z lodami. Jeśli akurat nie macie lodów, może być zimny serek waniliowy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obrać, pokroić na kawałki, przełożyć na blaszkę, posypać cynamonem.

KROK 2: Z masła, cukru i mąki zrobić kruszonkę.

KROK 3: Posypać jabłka kruszonką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 185 stopni. Piec ok. 40 minut, aż kruszonka będzie rumiana.