





przepisy.pl

## Jabłka cynamonowe pod kruszonką



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  200 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 15 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka pszenna - 25 dekagramów
- kasza manna - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jabłka - 6 sztuk
- cynamon - 1 łyżka
- cukier - 0.5 szklanek
- sok z cytryny - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

1. Jabłka umyte pokroić ze skórką na większe kostki, i w garnku z cukrem, cynamonem, sokiem cytrynowym dusić z 10 minut mieszając - zostawić do ostudzenia.
2. Z podanych składników zrobić kruszonkę.
3. Szklana forma 24cm wysmarowana Kasią i tartą bułką - do formy wyłożyć jabłka i na wierzch rozłożyć kruszonkę.
4. Piec w nagrzanym prodiżu około 35-40 minut - inne piecyki nagrzane 200C i 35-40 minut

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)