





przepisy.pl

## Jabłkowa zapiekanka z kruszonką



### Składniki:

- jabłko - 4 sztuki
- cukier - 2 łyżki
- przyprawa do szarlotki - 0.3 łyżeczek
- mąka - 1 szklanka
- cukier brązowy - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cynamon - 1 szczypta

 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Jabłka obieramy ze skórki, wykrawamy środek i kroimy na 8 podłużnych części.
2. Przekładamy do garnka podlewamy 1/2 kubka wody i zagotowujemy.
3. Następnie zmniejszamy gaz, dodajemy 2 łyżki białego cukru, 1/3 łyżeczki przyprawy do szarlotki i dusimy na wolnym ogniu około 10 minut, co jakiś czas mieszając.
4. Do miski wsypujemy mąkę, brązowy cukier i cynamon.
5. Mieszymy.
6. Następnie dodajemy posiekaną Kasię.
7. Wyrabiamy palcami kruszonkę, aż uzyska konsystencję grubo mielonej bułki tartej.
8. Gotowe jabłka przekładamy cedzakiem do żaroodpornego naczynia o pojemności 1 - 1,5 litra.
9. Na górze rozkładamy równo kruszonkę.
10. Pieczemy 25 - 30 minut w temperaturze 180 stopni.
11. Podajemy na gorąco z np. lodami!

---

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)