

# Jabłko po sułtańsku - z bakaliami i kaszą



## Składniki

4 szt. - Duże jabłka do rozpieku  
2 łyżka - Mąka pszenna uniwersalna  
3 łyżka - Masło  
3 łyżka - Syrop daktylowy  
1/2 szklanka - Kasza jaglana  
1 łyżeczka - Cynamon  
Garść rodzynek  
10 szt. - Daktyle suszone  
Garść orzechów włoskich  
3/4 łyżka - Drobny cukier  
1 łyżka - Sok z cytryny

## Opis wykonania

Jabłko, kasza, rodzyнки, maślana kruszonka - pyszny deser dla małych i dużych łakomczuchów.

Przygotuj kruszonkę - 2 łyżki mąki uniwersalnej z 1 łyżką zimnego masła i 3/4 łyżki drobnego cukru wyrób nożem do kruchego ciasta, zagnieć krótko i schowaj do lodówki.

Ugotuj kaszę jaglaną. W tym czasie zetnij góry z jabłek i wydrąż owoce tak aby ścianki były dość grube. Wydrążone kawałki jabłka przełóż na patelnię, dodaj cytrynę, rodzyńki, pokrojone suszone daktyle, orzechy włoskie, 2 łyżki masła, 3 łyżki syropu daktylowego, cynamon i przesmaż krótko, dodaj kaszę, wymieszaj.

Jabłka przełóż do ceramicznych miseczek, wytnij dekoracyjnie krawędzie jabłek, wypełnij farszem, nałóż kruszonkę (zetrzyj na tarce lub rozdrobnij dłonią w misce).

Nagrzewaj piec. do 180st. C. Piecz przez około 25-30 min - do złotego koloru kruszonki. Talerz udekoruj cynamonem, a same jabłka obsyp mocno cukrem pudrem, polej syropem daktylowym lub sosem czekoladowym według gustu.