

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 - Drobnny 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.