

Jabłka pieczone z żurawiną, figami, śliwką i migdałami



Składniki

suszone -
żurawina, figi, śliwki,
200 g - migdały
1 łyżka - cynamon
3 łyżka - brązowy cukier

Opis wykonania

Powrót do dzieciństwa, lekko wzbogacony o bakalie.

Rozgrzej piekarnik do 200 stopni , góra i dół.

Umyj tyle jabłek ile chcesz.

Włóż w naczynie do zapiekania.

Do dziurek z ogonkami wsyp trochę cukru brązowego i cynamonu, jabłka poprzesz cynamonem. Możesz podlać delikatnie wodą.

Włóż do piekarnika i zapiekaj do momentu kiedy jabłka zaczną się pęknąć i pęknie skórka.

Wyciągnij na chwilę, posyp bakaliami. Zapiekaj jeszcze 5 minut.

Wyciągnij, posyp cukrem pudrem. Idealne słodczy, duża dawka energii!

Super na ciepło ale na zimno...pycha!