

# Jabłka pieczone z cynamonem



## Składniki

3 twarde, kwaśne jabłka  
6 łyżeczek płynnego  
miodu  
Rodzynek  
Cynamon (możesz dodać  
również odrobinę  
przyprawy korzennej lub  
starte goździki)

## Opis wykonania

Pieczone jabłka z cynamonem to jeden z najprostszych deserów, którego nie da się zepsuć. Zawsze wychodzą pyszne i soczyste. Jabłka z piekarnika, jeszcze ciepłe, podane z gałką lodów waniliowych to prawdziwa uczta dla podniebienia. Słodzone miodem, małokaloryczne pieczone jabłka to również świetna alternatywa dla osób będących na diecie. Jeśli masz ochotę na szybki, zdrowy i smaczny deser, bez wahania sięgnij po pieczone jabłka z cynamonem.

Garść rodzynek zalej gorącą wodą i odstaw na 15 minut. Dobrze odsącz.

Jabłka dokładnie umyj, przekrój na połówki i usuń gniazda nasienne.

Do każdego otworu po nasionach włóż łyżeczkę miodu, łyżeczkę rodzynek i szczyptę cynamonu.

Tak przygotowane jabłka owiń folią aluminiową i włóż do gorącego piekarnika. Piecz przez około 25-35 minut w temperaturze 200 stopni. Po tym czasie otwórz jedną sakiewkę i sprawdź czy jabłko jest miękkie, jeśli nie, zawiń ponownie i piecz dalej.