



Tekst i zdjęcie: **ChilijKa** - SzeF Kuchni (1255)

## **Makaron zapiekany z jabłkami**

Na końcu nie żałować cukru

### **Składniki:**

- cukier puder, 5 dag
- masło, 8 dag
- jajka, 3 szt.
- mąka , 30 dag
- jabłko, 75 dag

### **Sposób przygotowania:**

Sporządzić makaron, cienko go pokrajać, rozsypać go na brytfannie i lekko zrumienić w piekarniku, wyjąć, ostudzić. Konfiturę osaczyć. Jabłka opłukać, obrać, zetrzeć na szatkownicy, wymieszać z cukrem (do smaku) i cynamonem. Rondel wysmarować, na dno położyć warstwę suchego makaronu, skropić, położyć warstwę surowych jabłek i trochę konfitur: warstwy makaronu i jabłek kłaść na przemian, na wierzchu ułożyć warstwę makaronu, skropić suto masłem. Rondel z makaronem wstawić do gorącego piekarnika i zapiec. Pokrajać na porcje, wyłożyć na okrągły półmisek, posypać cukrem.

