



Tekst i zdjęcie: **laurajest** - Młodszy Kucharz (318)

Pieczone jabłuszka w mufinkowych foremkach

Prosty i szybki deser a zarazem elegancki i bardzo pyszny. Jabłuszka pieczone w oddzielnych foremkach, doskonale do serwowania jako deser lub podwiecz

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ dla alergików

☒ dieta

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- jabłko, 6 szt.
- rodzynki, 100 g
- masło, 4 łyżk.
- miód, 100 ml
- cynamon, 6 szczypta

Sposób przygotowania:

Bierzemy tyle jabłuszek ilu gości lub mufinkowych dołków, myjemy i wydrążamy. Układamy w zagłębieniach foremki a wydrążone dziurki wypełniamy namoczonymi w rumie rodzynkami lub kandyzowana skórką pomarańczowa. Zalewamy łyżką miodu lub syropu klonowego, nakładamy łyżeczkę masła, posypujemy cynamonem. W wersji luksusowej można przykryć jabłko plasterkiem ciasta francuskiego (może być gotowe) Zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni ok. 15-20 min. Serwujemy ciepłe, polane odrobiną miodu lub syropu klonowego. Smacznego!

