



Tekst i zdjęcie: **Paulina** - Kuchcik (140)

Zapiekanka z jabłek

Proste i smaczne :)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- jabłko, 70 dag
- masło, 1.5 szt.
- cukier, 0.5 szkl.
- mąka , 1.5 szkl.
- kasza manna , 1 szkl.
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- wiórki kokosowe, 10 dag
- cynamon, 1 łyżecz.
- sól, 0 szczypta
- cukier puder, 0 łyżk.

Sposób przygotowania:

Jabłka obrać i drobno pokroić. Wszystkie sypkie produkty połączyć ze sobą (mąka, cukier, kasza manna, proszek do pieczenia. Formę wysmarować tłuszczem. Układać warstwami: 1. szklanka mieszanki 2. 1/3 wiórków masła 3. połowa jabłek oprószonych cynamonem i dodane połowa wiórek kokosowych. 4. mieszanka 5. wiórki masła 6. reszta jabłek oprószone cynamonem i reszta wiórków kokosowych 7. mieszanka 8. wiórki masła. Formę przykryć folią aluminiową. Piec 45 minut w 220 stopniach. 15 minut przed zakończeniem pieczenia zdjąć folię aluminiową. Zapiekankę posypać cukrem pudrem. Można podać z sosem waniliowym.

