



Tekst i zdjęcie: **mbc1** - Młodszy Kucharz (270)

Jabłka z żurawiną pod kruszonką z płatkami Lubella

Pyszna propozycja na aromatyczną przekąskę.

Składniki:

- płatki kukurydziane, 1 szkl.
- cukier, 3 łyżk.
- masło, 70 g
- jabłko, 4 szt.
- sok z cytryny, 1 łyżecz.
- suszona żurawina, 2 łyżk.
- orzechy włoskie, 1 łyżk.
- cukier brązowy, 1 łyżk.
- mąka pszenna, 1 łyżk.
- cynamon, 0.5 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne, kroimy w kostkę i mieszamy z sokiem z cytryny, aby nie ściemniały. Dodajemy suszoną żurawinę, cukier, mąkę, cynamon i mieszamy dokładnie. W osobnej miseczce mieszamy mąkę i cukier przeznaczony na kruszonkę, dodajemy pokrojone w kawałeczki zimne masło i rozcieramy palcami, aż całość zacznie przypominać mokry piasek. Dodajemy płatki i mieszamy delikatnie, aby nie połamać płatków. W naczyniach żaroodpornych umieszczamy przygotowane jabłka z żurawiną – do połowy wysokości naczynia – dopełniamy kruszonką do pełna. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i pieczemy około 25 minut. Podajemy na ciepło.

