

JABŁKA POD KRUSZONKĄ WANILIOWĄ Z LODAMI



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	10 szt
mąka	1/2 kg
cukier	30 dag
cukier wanilinowy	4 szt.
drożdże	8 gram
masło	30 dag
lody waniliowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wykonanie:
Do miski wsypujemy mąkę, cukry i drożdże- dokładnie mieszamy.
- KROK 2 Dodajemy masło, rozcieramy rękami i robimy kruszonkę o konsystencji piasku.
- KROK 3 Jabłka obieramy i ścieramy na grubej tarce. Smarujemy blachę tłuszczem, posypujemy wiórkami i wykładamy jedną część kruszonki.
- KROK 4 Następnie nakładamy starte jabłka i posypujemy resztą kruszonki.
- KROK 5 Wierzch skrapiany lekko wodą i pieczemy przez 30 minut w temperaturze 180°C. Podajemy na ciepło z lodami waniliowymi.