

Z owocami: Jabłka pod pierzynką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kg
masło	5 dag
cukier	10 dag
Goździki całe Prymat	5 szt
Ciasto:	
mąka pszenna	4 łyżki
mleko	2 szklanki
jajko	3 szt
cukier	4 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
sól	1 szczypta
masło	1 łyżka
Party Dip Cynamonowy	
jogurt naturalny	5 łyżek
Cynamon mielony Prymat	1/2 łyżeczki
rodzynki	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, opłukać, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić na cienkie plasterki, wymieszać z cukrem, goździkami i cynamonem. Rodzynki umyć i osączyć. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem, ułożyć jabłka, posypać rodzynkami, grudkami masła i zapiekać około 20 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C.

Przygotować ciasto: mleko zmiksować z jajkami, mąką, cukrem, sokiem z cytryny i solą. Jabłka zalać ciastem i piec około 20 min, do zrumienienia, w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C. Podawać na gorąco. Podawać z Party Dip Cynamonowy przygotowanym według przepisu na opakowaniu.