

jabłuszkowe kosteczki



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	50 dag
cukier	25 dag
sok z 1 cytryny	
galaretka pomarańczowa	2
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane jabłka pokroić w kostkę. Przełożyć je do garnuszka i skropić sokiem. Wlać szklankę wody i gotować ok. 20 minut. na 5 minut przed końcem dosypać cukier. Rozgotowane jabłka zestawić z ognia i wsypać do nich galaretki. Następnie całość zmiksować. Mus wlać do formy i wstawić na 3 godziny do lodówki. Następnie kroić na dowolnej wielkości kosteczki. Całość udekorować można czekoladą.