Jabłka pod pierzynką



JOANNA137

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kg
masło	5 dag
cukier	10 dag
cynamon Prymat	1/2 łyżeczki
rodzynki	1 1/2 łyżeczki
mąka pszenna	4 łyżki
mleko	2 szklanki
jajko	3 sztuki
cukier	4 łyżki
sok z 1 cytryny	- -
sól	1 szczypta
Goździki całe Prymat	5 roztarte

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 okolo 20 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C. Przygotować ciasto: mleko zmiksować z jajkami, mąką, cukrem, sokiem z cytryny i szczyptą soli. Jabłka zalać ciastem i piec około 20 min. do zrumienienia w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C. Podawać na gorąco. Można posypać cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem lub polać miodem albo syropem owocowym.