

Zapiekane jabłka

Zdrowe i aromatyczne

 Czas na High: -

 Czas na Low: 2-3

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 40 g drobno posiekanych orzechów włoskich
- 3 łyżki ulubionych nasion i orzechów do wyboru
- 2 ½ łyżki miękkiego brązowego cukru
- ¾ łyżeczki mielonego cynamonu
- 4 suszone laski cynamonu
- 4 jabłka średniej wielkości
- 300 g drobnego brązowego cukru
- 180 ml tradycyjnego cydru
- pudełko lodów śmietankowych
-



Wykonanie:

Połącz orzechy włoskie, nasiona i 2½ łyżki miękkiego cukru brązowego w małej misce i dodaj ½ łyżeczki cynamonu.

Wytnij podstawę jabłek, aby utworzyć powierzchnię poziomą, a następnie wydrąż w każdym jabłku ogryzek. Umieść jabłka w misie wolnowaru Crock-Pot. W miejsce ogryzka, włóż łyżkę mieszanki z orzechów cukru i cynamonu. Do każdego jabłka włóż też laskę cynamonu.

Połącz pozostały cynamon, 130 g miękkiego cukru brązowego i cydr w małej misce. Uzyskanym sosem zalej jabłka w misie.

Gotuj pod przykryciem na poziomie LOW przez 2-3 godziny.

Delikatnie wyjmij jabłka za pomocą łyżki. Polej niewielką ilością sosu z gotowania i podawaj z łyżką lodów.