Zapiekane jabłka z cynamonem

Pomysł na prosty i bardzo apetyczny deser. Zapiekane jabłka idealnie łączą się z lodami waniliowymi.

Czas na High: 3 godziny
Czas na Low: -
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 15

Składniki

- 4 jabłka średniej wielkości
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 120 g cukru trzcinowego
- 150 ml soku jabłkowego
-
- Składniki kruszonki
-
- 100 g mąki
- 50 g cukru
- 50 g masła
- 15 g wiórków kokosowych lub sezamu

Wykonanie:

Do naczynia Crock-Pot wrzuć obrane i pokrojone w kostkę jabłka oraz masło z cynamonem i cukrem trzcinowym.
Całość podlej sokiem jabłkowym.
Przykryj pokrywką i ustaw wolnowar na 3 godziny na poziomie HIGH.
Po tym czasie posyp jabłka startą na tarce kruszonką i wstaw do nagrzanego do 220 stopni piekarnika na 10 min.

Podawaj np. z lodami waniliowymi lub jogurtowymi.