Szybki i prosty deser dla łakomczuchów.

fot. Kasia Łukasiewicz

Składniki na 1 porcję farszu:
1 obrane jabłko, szczypta cynamonu, 1 łyżka soku z pomarańczy, łyżeczka miodu, dla uczulonych na miód, zastępujemy go cukrem wanilinowym. Ilość cukru zależy od kwaśności jabłka.

Składniki na kruszonkę:
2 łyżki mąki, najlepiej krupczatki, ale może być zwykła, łyżka miękkiego masła, cukier wanilinowy 2 łyżeczki

Mąkę łączymy z masłem, dodajemy cukier wanilinowy, ugniatamy aby powstały takie drobne kawałki, wstawiamy do zamrażarki na godzinę. Tak przygotowana kruszonka może leżakować w chłodzie zamrażarki nawet tydzień, dwa. Za każdym razem, jak mamy ochotę zapiec owoce sięgamy po nią i już!

Jabłko kroimy na drobną kostkę, podsmażamy na odrobinie masła, jak zmiękną, dodajemy miód lub cukier, cynamon i na koniec sok pomarańczowy. Czekamy aż wyparuje ,a jabłka będą na tyle miękkie, by dziecko mogło je bezpiecznie zjeść. Można dodać trochę wody.

[illegible] smakuje

Wersja 2 do pasiczy? :) fot. Kasia Łukasiewicz